



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS FINE

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

Le **Calvados Fine** a vieilli 2 ans en fûts de chêne avec 50% de barriques neuves.

TERROIR : SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET
DE MARNES DE L'OXFORDIEN.
VARIÉTÉS : 80% DE POMMES DOUCES AMÈRES
20% DE POMMES ACIDULÉES
RAMASSAGE : DE SEPTEMBRE À NOVEMBRE
ALCOOL : 40 % VOL.

ELABORATION

Les pommes sont mélangées, broyées et pressées. Le jus de pomme fermente complètement pour donner le cidre à distiller. La **double distillation** a lieu un mois après le processus de fermentation du cidre. La première distillation du cidre donne la *petite eau* à 30% vol. et c'est la seconde distillation, celle de la *petite eau*, qui donne le Calvados.
Elevage : Deux ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres dont 50% de barriques neuves. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION

Oeil : Jaune or. Limpide et brillant.
Nez : fin, complexe, très intense. Arômes de pomme, de poire, de vanille, d'agrumes avec des notes de sous-bois.
Bouche : Ronde et fraîche. Exprime des arômes fruités, de vanille et de fruits secs. L'ensemble est fondu et de belle intensité.

CONSEILS ET ACCORDS

- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.
- À l'apéritif : nature, sur glace ou avec une goutte d'eau pour exhaler les arômes.
- En cuisine : flambage, sorbets, granités.
- En digestif : température de consommation 20-22° C. Il faut lui laisser le temps de s'aérer. Très gastronomique. Accompagne chocolats noirs et beaux cigares.

RÉCOMPENSES :

★ Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2022 : médaille d'Argent

Types de bouteilles : 70 cl - 50 cl - 35 cl



