

Calvados Réserve Du Château 8 Ans D'Age – Château Du Breuil



TIPOLOGIA

Calvados

PROVENIENZA

Normandia (Francia)

MATERIA PRIMA

Mele (da alberi principalmente di bassa taglia). Si tratta di quattro varietà di mele: amare, dolci, acidule, dolci-amare

METODO DI DISTILLAZIONE

Si tratta di una doppia distillazione con alambicchi detti "a repasse" propri per la denominazione Calvados A.O.C. Pays d'Auge

INVECCHIAMENTO

Presenta un invecchiamento minimo di otto anni in botti di quercia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Brillante e luminoso
- Profumo: Al naso si presenta morbido e fruttato, ed è caratterizzato da meravigliosi profumi di noce, nocciola acerba, mandorla fresca e vaniglia
- Gusto: In degustazione la mela resta molto presente, e il retrogusto è lungo ed eccezionale.