

Fine Calvados - 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 tre anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Brillante
- Profumo: L'esame olfattivo risulta fresco, tonico, raffinato, vigoroso e molto fruttato
- Gusto: Al palato è brioso e ha un carattere veramente vivace, ma sempre gradevole.