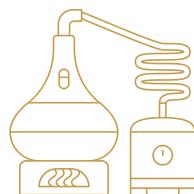


CALVADOS HORS D'AGE 15 ANS

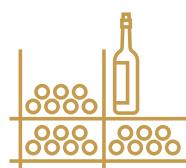


Francia,
Normandia
Calvados



VINIFICAZIONE

Lavaggio, frantumazione, svuotamento e pressatura del frutto mediante pressa a nastro. Fermentazione naturale in grandi tini. Distillazione dei giovani sidri (da gennaio a marzo) mediante alambicco in colonna.



AFFINAMENTO

Invecchiamento minimo di quindici anni in botti di rovere francese di piccola capacità (350-500 litri), un terzo delle quali sono nuove botti, la maggior parte provenienti da Vicard Tonnelleries (Cognac).



Un bel colore giallo dorato.

-Domaine de la Flaguerie-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Il profumo è floreale, di mele mature, vaniglia e caffè.



CLASSIFICAZIONE

AOC Calvados

TIPOLOGIA

Mele Eau de Vie

ALC./VOL.

40%



VITIGNI

Mele agrodolci e amare (Frequin Rouge, Binet Rouge, Bisquet, Clos Renaux, Bedant...)

TIPOLOGIA AGRICOLA

AB Agricoltura organica certificata da Ecocert

VENDEMMIA

Raccolta meccanica a terra, tre o quattro volte, tra la fine di settembre e l'inizio di dicembre



Al palato è morbido ed elegante con un equilibrio molto bello.