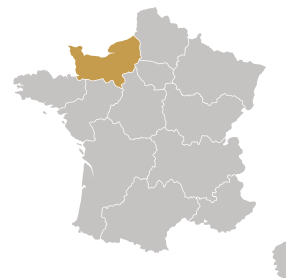


CALVADOS FINE

-Domaine de la Flaguerie-



Francia,
Normandia
Calvados



DISTILLAZIONE

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

Periodo minimo di invecchiamento di due 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).



Colore giallo pallido.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Aromi freschi di mela, con un sottotono leggermente mentolato.



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 Organic Agriculture certified by Ecocert

VENDEMMIA

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



Vivace al palato.