

## CALVADOS HORS D'AGE 10 ANS



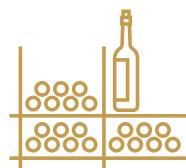
Francia,  
Normandia  
Calvados



-Domaine de la Flaguerie-

### 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

Periodo minimo di invecchiamento di dieci anni in botti di rovere francese di piccola capacità (da 350 a 500 litri), un terzo delle quali sono nuove botti, la maggior parte provenienti da Vicard Tonnellerie (Cognac).



Colore giallo dorato.



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Emana aromi di mele mature, albicocca secca, vaniglia e nocciole tostate.



### 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



Buona lunghezza al palato.