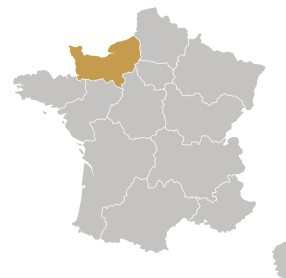


PWS
Premium Wine
Selection

CALVADOS HORS D'AGE 10 ANS

-Domaine de la Flaguerie-



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

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.