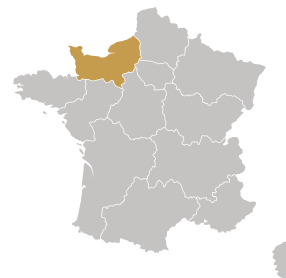


CALVADOS VSOP (VIEILLE RESERVE)

-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

Invecchiamento minimo di cinque 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 Tonnellerie (Cognac).



Colore giallo brillante.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso si rivelano aromi di agrumi, mela e vaniglia.



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



Versatile e fresco al palato.