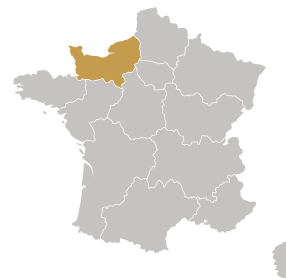


CALVADOS VIEUX

-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 tre 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.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Aromi di mele fresche.



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 e fruttato al
palato.