

Calvados Millésime 1994 - Château du Breuil



TIPOLOGIA

Calvados

PROVENIENZA

Normandia (Francia)

MATERIA PRIMA

Mele raccolte nell'annata precedente. Si tratta di quattro varietà di mele: amare, dolci, acidule, dolci-amare

METODO DI DISTILLAZIONE

Si tratta di una doppia distillazione con alambicchi detti "a repasse" propri per la denominazione Calvados A.O.C. Pays d'Auge

INVECCHIAMENTO

Invecchia in botti di quercia, e viene imbottigliato man mano in base alle richieste

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Bruno con sfumature mogano
- Profumo: Al naso presenta decisi sentori, su cui spiccano aromi di albicocca, vaniglia e legno
- Gusto: All'assaggio è strutturato e fruttato, con il gusto che è dominato dal sapore di mele mature. In persistenza emergono note di zenzero e boisé.