

Calvados V.S.O.P. - Château du Breuil



**TIPOLOGIA**

Calvados

**PROVENIENZA**

Normandia (Francia)

**MATERIA PRIMA**

Mele (da alberi principalmente di bassa taglia). 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**

Presenta un invecchiamento di quattro anni

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

- Colore: Brillante e luminoso
- Profumo: All'olfatto si esprime con sentori freschi e coinvolgenti, morbidi e rotondi che, oltre a ricordare le mele, richiamano lo zucchero di canna
- Gusto: All'assaggio è fresco, morbido e rotondo, con una piacevole lunghezza.