

## Liquore au Calvados "Coeur du Breuil" - Château du Breuil



### TIPOLOGIA

Liquore al 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 in botti di rovere

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Dorato
- Profumo: Al naso è intenso, con sentori dominanti di succo di mela
- Gusto: Al palato è deciso, vivace e particolarmente rinfrescante.