

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.