

Calvados AOC Pays d'Auge 12 ans – Lecompte



TIPOLOGIA

Calvados

PROVENIENZA

Normandia (Francia)

DISTILLAZIONE

Una volta ottenuto il sidro, questo viene distillato in due alambicchi da 25 ettolitri l'uno, seguendo un procedimento produttivo di stampo altamente artigianale, monitorato dall'occhio attento del mastro distillatore Richard Prével

INVECCHIAMENTO

Presenta un invecchiamento di 12 anni in botti di rovere

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Ambrato brillante
- Profumo: Al naso presenta dolci sentori di torta di mele e miele arricchiti da un leggero sottofondo di legno
- Gusto: Rotondo e delicato accarezza il palato con finezza per chiudere con una potente nota di mele mature nel finale.