



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CALVADOS - CASK FINISH COLLECTION - SPEYSIDE WHISKY - MOSSBURN -

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

La collection « Cask Finish » est née de l'envie d'enrichir la palette aromatique classique de nos calvados par des affinages dans des fûts ayant au préalable contenu des vins et spiritueux.

Pour cette édition, Calvados & fûts de Speyside, nous vous proposons une surprenante alliance entre les notes fruitées et pâtisseries du calvados et les arômes fumés, épicés et fruités qui ont fait la renommée des distilleries situées dans la région de Speyside en Ecosse.

Destinée aux amateurs de spiritueux, cette collection en quantité très limitée a été imaginée pour surprendre vos papilles et surtout pour vous faire plaisir !

ELABORATION

Les pommes sont mélangées, broyées et pressées. Le jus de pomme fermente complètement pour donner le cidre à distiller. La **double distillation** a lieu un mois après le processus de fermentation du cidre. La première distillation du cidre donne la *petite eau* à 30% vol. et c'est la seconde distillation, celle de la *petite eau*, qui donne le Calvados.

Eleveage : 4 ans minimum. En barriques de chêne toasté de 400 litres dont 25% de barriques neuves. Finition minimum 6 à 12 mois en fûts de 220 litres ayant contenu du whisky Mossburn. Mise en bouteille à la commande.

DÉGUSTATION

Oeil : : jaune et reflet doré, limpide, brillant.

Nez : franc et puissant. Un parfum malté très équilibré par des notes de pommes cuites. A l'aération, des arômes de raisins secs, de fleur d'oranger et de noix de muscade nous amène un nez fin et délicat.

Bouche : ronde et suave. Une bouche pleine et intense. Une belle complexité aromatique entre le malte et le calvados. Pommes rôties soutenues par des notes florales, épices douces et une finale légèrement marine.

CONSEILS ET ACCORDS

- Les notes atypiques de ce calvados s'associeront bien avec les fromages crémeux, les fruits secs, les desserts glacés au chocolat noir, caramel ou vanille.
- À l'apéritif : nature, sur glace ou avec une goutte d'eau pour exhiler les arômes.
- En digestif : température de consommation 20-22° C.
- Conservation : très longue, bouteilles debout, sans précaution particulière.

Types de bouteilles : 70 cl

Alcool : 45% vol.



DOMAINE FAMILLE DUPONT

14430 VICTOT-PONTFOL - FRANCE

TÉL.: +33 (0)2.31.63.24.24 - FAX : +33 (0)2.31.63.14.76 - EMAIL : INFO@CALVADOS-DUPONT.COM