



## **AOP Calvados Pay's d'Auge Château du Breuil VSOP 4 ans d'Age**

Normandië, land van contrasten, biedt onvermoede genoegens aan al onze zintuigen. Genesteld in weelderig groen in het hart van de Pays d'Auge, is het Château du Breuil, in zijn vakwerk en roze tegels, een van de mooiste voorbeelden van het architecturale erfgoed van deze regio. Geclassificeerd als een historisch monument, staat het Château du Breuil trots in het midden van een park met honderd jaar oude bomen.

Het distillatieproces vindt plaats tussen het begin van de winter en 30 juni van het volgende jaar. Om één liter Calvados 100% pure alcohol te maken, zijn ongeveer 27 kg appels of 20 liter cider van 5% volume noodzakelijk. In tegenstelling tot Calvados "AOC", vereist de Calvados met de AOC "Pays d'Auge" ciderappels geproduceerd in het gebied van Pays d'Auge en een dubbele distillatie. Het maakt een fijnere Calvados, vanwege de kwaliteit van de appels geproduceerd door de lokale bodem, en tot de eliminatie van de meest ruige delen van de alcohol tijdens de distillaties. Het Château du Breuil maakt alleen AOC Pays d'Auge Calvados.

Appellatie: Calvados AOP

Regio: Pay's d'Auge

Inhoud: 70cl

Aroma: fruitig en complex met tonen van rijpe appel, verse amandel en citrusvruchten (sinaasappelschil en limoen).

Smaak: De smaak is zacht en rond met tonen van rijp fruit en kweepeer. De afdronk is mooi met een lichte bitterheid als in amandelen.

Serveren bij: Als digestief.