

Kalvados Dupont Pays d'Auge Fine 40% 50cl



Õunad Calvados Dupont Pays d'Auge Fine kalvadose valmistamiseks on korjatud Normandia piirkonnast Pays d'Auge apellatsioonist, mida peetakse parimaks kalvadose valmistamise piirkonnaks. Õunad on korjatud käsitsi: 30% magusad, 30% mõrudad ning 40% hapud õunad. Õunamahl kääritatakse ning valmis siider destilleeritakse kaks korda.

Laagerdatud 400 liitrites tammevaatides millest 50% on uued vaadid ning pärinevad Kesk- Prantsusmaa Loire'i orust.

Kalvadose tegemisel kasutatav segu on minimaalselt kolm aastat vana.

Kuldne ning selge värvus. Intensiivne ja peene aroom milles tunda õunu, vaniljet, pirni ja tsitruselisi. Maitselt värske ning suurepärase intensiivsusega. Tunda puuvilju, vaniljet ning kuivatatud puuvilju mis on omavahel hästi segunenud. Sobib aperitiivina iseseisvalt või jääga. Digestiivina tarbida 11-12 °C juures. Vajab pikemat õhutamist. Sobib tumeda šokolaadi või sigari kõrvale.