



Naam: Château Du Breuil - Fine Calvados, 70 cl 40% vol.

Aoc: -

Jaar: No

Land: Frankrijk

Regio: Cognac

Inhoud: 70 cl.

Druivensoort(en): -

Omschrijving

Het Château du Breuil (16e - 17e eeuw), in het hart van de Pays d'Auge, bezit op zijn landgoed van 28 hectare en nabij de eigen appelboomgaarden, één van de meest prestigieuze distilleerderijen van de Calvados. Bij Château du Breuil staat de appel centraal: de 22.000 appelbomen, en de vruchten die hier uit voortkomen, maken het voor Château du Breuil mogelijk de hoogwaardige cider dubbel te distilleren (verplicht onder de Appellation Pays d'Auge) en Calvados te maken met een optimaal rijpingspotentieel. De lange rijping op eikenhouten vaten is een essentiële component bij het creëren van verschillende assemblages, dit staat onder de constante controle van de keldermeester. Zo ontstaan verschillende distillaten uit verschillende vaten en verschillende jaargangen. Château du Breuil heeft een zeer breed assortiment aan Calvados AOC Pays d'Auge, van klassiek tot innoverend (1e Calvados gericht op vrouwen, Calvados met "Dubbele rijping", etc...) en exclusieve Calvados. Het huis produceert ook Pommeau de Normandie en de enige lichte likeur op basis van Calvados. De producten van Château du Breuil worden in de beste restaurants wereldwijd geschonken en behalen regelmatig medailles. De Calvados van Château du Breuil worden enkel gedistribueerd in het vakhandelkanaal (wijnhandel, slijters, clubs, hotels en restaurants, etc...) en is beschikbaar in meer dan 50 landen.

Degustatienota

Minstens twee jaar opslag in eikenhouten vaten omkleden de fruitige smaak van haar jeugd in een goudkleurig kostuum. Krachtig en fris van smaak is het een product met gecontroleerde "Pays d'Auge" naam van herkomst, dat alle aroma's van Normandië omvat.

