ACQUISTATO IL .....

Calvados Réserve Du Chateau 8 Ans D'Age



Calvados dal colore brillante e dal bouquet complesso. Elegante, con un retrogusto lungo e persistente

Calvados Réserve du Chateau, 8 ans d'age racchiude in sé la tradizione e la maestria di Château du Breuil. Un'etichetta di ineguagliabile pregio, che nasce da mele accuratamente selezionate, grazie a un processo produttivo rigoroso. Il distillato subisce un affinamento di minimo 8 anni in botti di rovere francese. Questa lunga attesa conferisce a questo Calvados un colore brillante e luminoso. Al naso si avvertono profumi morbidi e fruttati, con note di noce, nocciola acerba, mandorla fresca e vaniglia. In bocca si rivela elegante e complesso, con una mela sempre presente e un retrogusto lungo ed eccezionale. Calvados Réserve du Chateaun è un distillato da meditazione. Perfetto con un sigaro pregiato o come base di cocktail raffinati.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Calvados
Provenienza	Francia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	COLORE: Brillante e luminoso. PROFUMO: Morbido e fruttato, ed è caratterizzato da meravigliosi profumi di noce, nocciola acerba, mandorla fresca e vaniglia. SAPORE: In degustazione la mela resta molto presente, e il retrogusto è lungo ed eccezionale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821