



ACQUISTATO IL

Fine Calvados



Fine Calvados, Pays d'Auge AOC, è un distillato dal colore oro intenso e il bouquet complesso di mela, fiori bianchi e menta.

Nasce in Normandia questo Fine Calvados, distillato di Château du Breuil. Un'etichetta di grande pregio, che nasce dalla lavorazione di mele accuratamente selezionate e di un processo produttivo rigoroso, secondo le regole dell'AOC Pays d'Auge. Nello specifico, un affinamento da 2 a 3 anni in botti di quercia conferisce a questo Calvados un colore oro intenso e un bouquet aromatico di grande complessità. Al naso si avvertono intense sensazioni di mela, accompagnate da note di fiori bianchi e leggeri sentori mentolati. In bocca, invece, è brioso e vivace, con un carattere fruttato e un finale persistente di tiglio. Fine Calvados può essere degustato liscio, come digestivo, o essere servito come correzione del caffè. La sua freschezza e complessità, però, lo rendono ideale anche per la mixology, per creare cocktail raffinati e sorprendenti.

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: Oro. **PROFUMO:** In fase di degustazione è brioso e ha un carattere veramente vivace, ma sempre gradevole. **SAPORE:** Può essere bevuto come digestivo, sorvegliato con il caffè corretto all'italiana, ma anche usato per preparare raffinati cocktail o per fare il flambage in cucina.