



Spiritueux

CALVADOS PAYS D'AUGE " 8 ANS " " RÉSERVE DU CHÂTEAU " CHÂTEAU DU BREUIL

Pays : France

Région :

Sous région :

Cépage(s) :

Note de dégustation :

Couleur : ambrée

Nez : subtil avec des notes de pomme confite, de vanille pour finir sur le miel et la noix.

Bouche : très ronde, douce et équilibrée avec des notes de pomme cuite, de boisé. Belle longueur en bouche, qui tend vers la noix fraîche.

Température de service : 18 C°

Potentiel de garde :

Suggestion(s) gastronomique :



Servi en digestif de 4cl, ou en « Café Gourmet Château du Breuil » (2cl, accompagnant un café et assorti d'une mignardise...) Excellent dans une salade de fruits.

Commentaires du sommelier :

Ce Calvados de 8 ans d'âge est un assemblage de Calvados d'Appellation Pays d'Auge Contrôlée, lentement porté à maturité dans les fûts de chêne.

Un produit idéal

d'initiation aux vieux Calvados, car la pomme reste fortement présente à la dégustation, pour le bonheur des amateurs de fraîcheur néanmoins sensibles à un long vieillissement.

C'est le Calvados des bons moments à apprécier entre amis !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

