





## НАШ БЕСТСЕЛЛЕР!

### Комментарий Maître de Chais

Вы найдёте в этом кальвадосе букет ароматов, типичный для Дома Гарнье, с более интенсивным выдержанным вкусом

### Совет по дегустации

Продегустируйте этот Кальвадос в спокойной обстановке, в теплой дружеской компании, в качестве дижестива после трапезы

### АОС

Кальвадос

### Цвет

Янтарный

### Фруктовый состав

Кислые, сладкие и кисло-сладкие яблоки, более 30 различных сортов

### Аромат

Древесные и дымные нотки. К первичным ароматам яблок добавляются нотки сухофруктов (инжир, фундук), карамели и жареного кофе

### Переработка

Октябрь и ноябрь, медленное брожение при 10-12°C и настаивание на дрожжевом осадке

### Вкус

Мягкий, удивляющий своей разносторонностью, долгое послевкусие. Древесные нотки, присутствующие в аромате, тают во рту. Привкус спелых яблок и фундука

### Перегонка

Апрель-май, колонный аламбик

### Выдержка

В дубовых бочках не менее 12 лет

### Объемная доля спирта

40%

### Объем бутылок

35 сл, 50 сл, 70 сл, 75 сл, 150 сл

Закажите визит на наше производство

+33 2 33 66 63 71

La Queue de Frênes,  
61800 Tinchebray-Bocage  
FRANCE

DISTILLERIE FAMILIALE

CALVADOS • FORTNEAU DE NORMANDIE

# GARNIER

DE PÈRES EN FILS

Наши контакты

Николя Гарнье

+33 6 70 18 24 28

[nicolasgarnier.61@gmail.com](mailto:nicolasgarnier.61@gmail.com)