





# ПРИБЕРЕГИТЕ ЭТОТ НЕКТАР ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ЦЕНИТЕЛЕЙ!

## Комментарий Maître de Chais

Этот Кальвадос - результат многолетней работы над ассамбляжами Гарнье

## Совет по дегустации

Приберегите этот нектар для настоящих ценителей, довольствующихся только самым лучшим

### АОС

Кальвадос

### Цвет

Темно-янтраный оттенок

### Фруктовый состав

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

### Аромат

Мягкий древесный аромат с нотками карамели и ванили

### Переработка

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

### Вкус

Нежный. Медовые нотки дополняют разносторонний вкус. Аромат запеченных в духовке яблок

### Перегонка

Апрель-май, колонный аламбик

### Выдержка

В дубовых бочках не менее 20 лет

### Объемная доля спирта

42%

### Объем бутылок

50 сл, 70 сл, 75 сл и 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)