





ИДЕАЛЕН ДЛЯ ИЗВЕСТНОГО « TROU NORMAND »

Комментарий Maître de Chais

Наш посредник между молодым и фруктовым Кальвадосом и более выдержанным, с древесными ароматами

Совет по дегустации

Этот Кальвадос особенно ценится в качестве дижестива или в дополнение к сорбету. Он также послужит вам прекрасным перерывом во время трапезы, «Le trou normand», что в переводе означает «Нормандская дыра», смысл которой в том, что во время долгой и сытной трапезы нормандцы делают короткую паузу, выпивая маленькую стопочку кальвадоса.

АОС

Кальвадос

Фруктовый состав

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

Переработка

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

Перегонка

Апрель-май, колонный аламбик

Выдержка

В дубовых бочках не менее 6 лет

Объемная доля спирта

40%

Объем бутылок

35 сл, 50 сл, 70 сл, 75 сл, 150 сл

Цвет

Янтарный оттенок со светлыми отливами

Аромат

Нежный яблочный, с легкой примесью древесных нот

Вкус

Устойчивый и сбалансированный, вязущий вкус танинов нежно обволакивает сочный фрукт

Закажите визит на наше
производство

+33 2 33 66 63 71

La Queue de Frênes,
61800 Tinchebray-Bocage
FRANCE

DISTILLERIE FAMILIALE

CALVADOS - FORTNEAU DE NORMANDE

GARNIER

DE PÈRES EN FILS

Наши контакты
Николя Гарнье

+33 6 70 18 24 28

nicolasgarnier.61@gmail.com