





ОЩУТИТЕ СОЧНОСТЬ СПЕЛОГО ЯБЛОКА

Комментарий Maître de Chais

Этот свежий и фруктовый кальвадос идеально подходит для миксологии.

Совет по дегустации

Дополните этим Кальвадосом ваш сорбет или коктейль, либо насладитесь им в качестве аперитива. Он также отлично подойдет для приготовления глазури либо фламбажа.

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 3 лет

Объемная доля спирта

40%

Объем бутылок

35 сл, 50 сл, 70 сл, 75сл, 100 сл, 150 сл

Цвет

Желто-золотистый, с блестящими отливом

Аромат

Сочное яблоко с кислинкой

Вкус

Восхитительная свежесть и сочность, сильный фруктовый вкус

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