



Spiritueux

CALVADOS PAYS D'AUGE " 15 ANS " CHÂTEAU DU BREUIL

Pays : France
Région : Loire
Sous région :
Cépage(s) :

Note de dégustation :

Couleur : brune

Nez : une belle intensité avec premier nez de vanille pour finir sur des notes boisées et de toastées.

Bouche : belle attaque douce et fondue. On retrouve quelques notes de pomme et coing frais avec une fin de bouche sur la noix fraîche et le noyau.

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...)
Parfait avec un carré de chocolat noir, ou encore un brownie au chocolat.

Commentaires du sommelier :

Cet assemblage de Calvados de 15 ans et plus contient, en réalité, des pourcentages de plus vieux Calvados, ce qui lui donne toute sa noblesse. Il laisse en bouche un subtil goût de pomme faisant place peu à peu aux alliances raffinées des tanins de vieux Calvados. Voluptueux, puissant et riche, il représente à lui seul ce que peut être un vieux Calvados de grande qualité: une harmonie parfaite entre la pomme et le bois, avec de multiples arômes sous-jacents.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

