



Spiritueux

## CALVADOS PAYS D'AUGE " 20 ANS " XO " RÉSERVE DES SEIGNEURS " CHÂTEAU DU BREUIL

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

Note de dégustation :

Couleur : acajou foncée.

Nez : intense, puissant et complexe avec des notes de cuir et de tabac séché. Puis il s'ouvre sur des arômes de torréfaction et de cacao amer.

Bouche : attaque franche et explosive sur des notes de cuir, coing mûr et pruneau, pour aller vers une fin de bouche épicée et légèrement poivrée, puis une longueur de tabac et de réglisse.

Température de service : 18 C°

Potentiel de garde :

Suggestion(s) gastronomique :



Servi en digestif (2 ou 4cl) ou en « Café Gourmet Château du Breuil » (2cl, accompagnant un café et assorti d'une mignardise...)

Délicieux et surprenant avec un fromage fort (type Livarot). Exquis avec un carré de chocolat noir (65% cacao Caraïbe de Valrhona par exemple).  
Commentaires du sommelier :

Ce Calvados a été sélectionné parmi les plus nobles et vieux Calvados des chais du Château du Breuil. Un Calvados distingué, gracieux et souple, avec des notes d'épices, de torréfaction, de tabac séché et une grande longueur en bouche. A déguster entre intimes ou entre connaisseurs, où il fera merveille après un bon repas, ou devant un feu de cheminée.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

