

NOM ET ADRESSE DU DOMAINE : MANOIR D'APREVAL
15 chemin des Mesliers
14600 Pennedepie

MARQUE DU CALVADOS PRÉSENTÉ : Manoir d'Apreval

DESCRITIF GENERAL :

Calvados Pays d'Auge prestigieux qui nous révèle un caractère épicé et confit né d'un assemblage de vieux Calvados entre 18 et 22 ans.

APPELATION : CALVADOS PAYS D'AUGE

AGE : +18 ans

ELABORATION / ASSEMBLAGES : Assemblage de Calvados de 18 ans à 22 ans ayant vieilli dans différents types de fûts = Cognac en majorité dans des petits fûts, Sauternes, Porto et Rivesaltes.

TAUX D'ALCOOL : 42%

DÉGUSTATION

- À L'ŒIL : Ambré foncé, limpide
- AU NEZ : Notes d'écorce d'orange, de cacao, et chocolat noir
- EN BOUCHE : Orange amère , raisins secs avec une finale poivrée et cuir. Puissance aromatique qui donne une bonne longueur en bouche.

CONSEILS DE DÉGUSTATION : Digestif à température ambiante, accompagné d'un cigare pour les amateurs.

PRIX PUBLIC : 70,85€ TTC

POINTS DE VENTE : Boutique au Domaine Caviste et CHR, Export

CONTACT : Agathe LETELLIER - TEL 231148824 ou 0680014136