

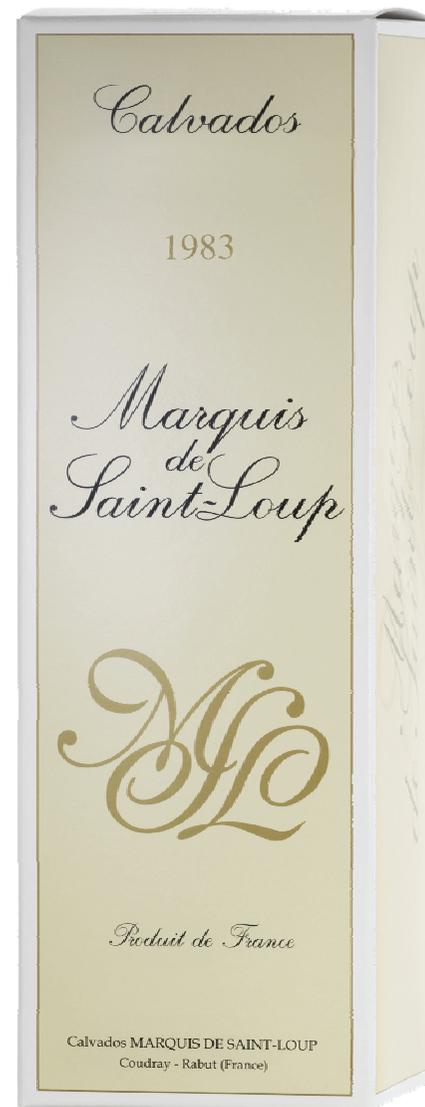


Calvados
MSL
Marquis de Saint-Loup
C. Drouin



Cantina di affinamento

Millesimato



Nel massimo rispetto della tradizione, soltanto le migliori mele prodotte da frutteti dall'alto gambo sono utilizzate per la produzione di questo particolare elisir.

Raccolte tra settembre e novembre, le mele sono pressate nella caratteristica ed antica pressa verticale. Soltanto il succo puro, e soltanto quello estratto nella prima pressatura, è utilizzato per elaborare il sidro. Il succo è successivamente messo in botti di rovere, dove avverrà la fermentazione naturale. Una volta terminata la fermentazione, il sidro è distillato due volte nell'alambicco a ripasso. L'acquavite viene quindi riposta in piccole botti di rovere per affinarsi.

Nel corso degli anni passati in legno, l'aroma del calvados evolve da note di frutta fresca verso un bouquet di profumi più complessi, leggermente speziati, con accenni a frutta secca.

L'indicazione di un millesimo sul Calvados indica che l'assemblaggio è costituito da acquaviti distillate nello stesso anno e ottenute da frutti lavorati e raccolti dai pomeri più vecchi e qualitativamente migliori.

La qualità eccezionale di questo Calvados e la sua incomparabilità giustifica pertanto il fatto che sia "firmato" con la sua annata.

Distribuito da:


Philarmonica

Via Cefalonia, 70 – 25124 Brescia IT

Tel.: +39 030 2279601

e.mail: info@philarmonica.it

www.philarmonica.it