



*Calvados*

*MSL*

*Marquis de Saint-Loup*

*C. Drouin*



Cantina di affinamento



Pressa Verticale

## Sélection

Il Calvados dalla denominazione Pays d'Auge esige un affinamento prolungato in botti di rovere. Il Calvados di Domfrontais possiede un universo aromatico dominato da sentori di frutta, per via di questa particolarità è possibile degustarlo giovane. Data questa ragione, i marchesi di Saint Loup preferiscono proporre come "entrée de gamme" un Calvados elaborato a Domfront.

I Calvados prodotti nella zona geografica di Domfront prendono la loro originalità dall'elevata percentuale di sidro di pere utilizzato congiuntamente al sidro di mele (30%); il suolo (scisto e granito) ed il processo di distillazione (una sola distillazione) contribuiscono oltremodo alla sua tipicità.

Particolarmente indicato per chi ama prendere il Calvados come aperitivo, come long drink (Calvados & Tonic), con ghiaccio (3cl. accompagnati da 2 cubetti di ghiaccio) o con il caffè (un po' di Calvados dentro la tazzina del caffè). È inoltre perfetto per la preparazione di cocktail che richiedono un alcool a base di frutta, di ricette culinarie o delle granite alla mela.

Distribuito da:

*Philharmonica*

Via Cefalonia, 70 – 25124 Brescia IT

Tel.: +39 030 2279601

e.mail: info@philharmonica.it

www.philharmonica.it