

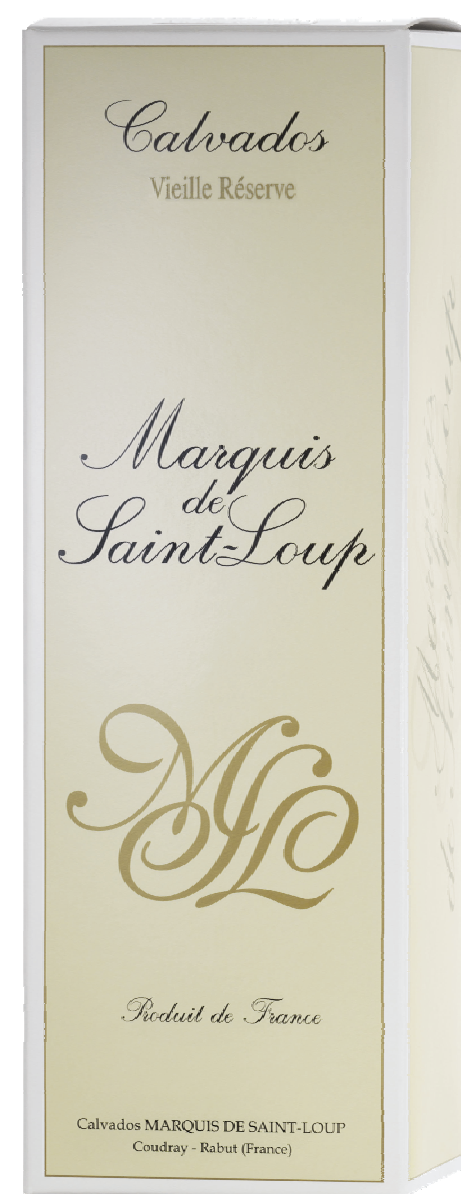


Calvados
MSL
Marquis de Saint-Loup
C. Drouin



Cantina di affinamento

Vieille Réserve



Questo Calvados è un assemblaggio di differenti annate con un minimo di 6 anni di affinamento in piccoli fusti di rovere.

Aromi di frutti, di fiori e di spezie si mischiano con armonia senza una nota dominante. In bocca, l'acquavite offre un'ottima persistenza pur rimanendo leggero.

Perfetto per i "trou normand" o per accompagnare un formaggio di Livarot.

Medaglia d'oro, Metz, 2006, Francia.

Medaglia d'oro, San Francisco, 2004, Stati Uniti d'America.

Medaglia d'oro, Lisieux, 2004, Francia.

Medaglia d'argento, Vinalies Internationales, 2004, 2003.

Medaglia d'oro, Caen, 2003, Francia.

Medaglia d'argento, Concour Mondial de Bruxelles, 2003, Belgio.

Medaglia d'argento, Parigi, 1999, Francia.

Distribuito da:



Via Cefalonia, 70 – 25124 Brescia IT

Tel.: +39 030 2279601

e.mail: info@philarmonica.it

www.philarmonica.it