

## Fine Calvados V.S.



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Normandia
<b>RODZAJ</b>	Calvados
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	40,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	70

### Aromat:

Na pierwszym planie, otrzymujemy zielone jabłka oraz trawę cytrynową. Na drugim planie dość inwazyjnie przebija się aromat świeżo pieczonej szarlotki, ale bez cynamonu. Dużo świeżość, przyjemne aromatu owoców z delikatnym akcentem młodego alkoholu.

### Smak:

Jabłka, jabłka! Jabłka kwaśne, lecz bardzo aromatyczne; idealnie komponują się z aromatem dość młodego alkoholu. W tle pojawia się delikatna słodycz wanilii oraz aromat świeżo pieczonego ciasta drożdżowego. Średnia długość i dość odświeżająca Jabłka, ciasto drożdżowe i wanilii wiodą prym w tej ekspresji.

### Więcej informacji:

Destylacja: Pojedyncza, w miedzianej kolumnie destylacyjnej.

Surowiec: Cydr z jabłek i gruszek pochodzących z całego regionu Normandii.

Leżakowanie: Min. 3,5 roku w beczkach dębowych

# Père Magloire



Père Magloire - założony w 1821 roku na gruntach leżących w samym sercu regionu Pays d'Auge w Normandii, jest jednym z najstarszych domów Calvadosa i jedną z pierwszych francuskich marek, które zostały zarejestrowane w INPI w 1925 roku. Od prawie 200 lat symbolizuje połączenie wyjątkowego know-how i nieporównywalnie szlachetnego normandzkiego terroir a osiem pokoleń Cellar Master'ów utrwała unikalny styl Calvadosa Père Magloire.

Père Magloire to niewątpliwie lider i prekursor w kategorii premium. W ciągu swojej historii ugruntował swoją pozycję na całym świecie jako marka autentycznej normandzkiej brandy. Père Magloire plasuje się w czołówce na rynku sprzedaży Calvadosów, przy czym ponad 60% przychodów zapewnia eksport do ponad 60 krajów. Te najwyższej klasy produkty zdobyły nagrody w licznych międzynarodowych konkursach.

Père Magloire to najczęściej spożywany przez Francuzów Calvados, a sama destylarnia jest najczęściej odwiedzanym domem Calvadosa przez turystów z całego świata.