

Calvados Pays d'Auge XO



KRAJ	Francja
REGION	Normandia
RODZAJ	Calvados
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	40,0 %
POJEMNOŚĆ	70

Aromat:

Pierwsze wrażenie pieczone jabłka z korzenną przyprawą i karmelem. Po czasie ujawnia się znacznie więcej: skóra cielęca, krem waniliowy. W tle możemy wyczuć ocet gruszkowy oraz kandyzowana skórka z pomarańczy.

Smak:

Oleisty i delikatnie słodki. Elegancki aromat mocno tanicznej dębiny. Na pierwszym planie: cydr jabłkowy z miodem lipowym oraz gałka muszkatołowa. W tle przebija się nuta lekkiego cygara, fenkułu oraz rodzynek nasączonych rumem. Sporo słodkich aromatów, jednak sam profil smakowy jest dość wytrawna z dozą goryczki. Bardzo długi i taniorny finisz. Sporo aromatów świeżo pieczonego maślanego pieczywa, korzenna szarlotka oraz kandyzowany imbir z białym pieprzem.

Więcej informacji:

Destylacja: Podwójna w miedzianym alembiku.

Surowiec: Cydr z jabłek pochodzących wyłącznie z subregionu Pays d'Auge.

Leżakowanie: 9-10 lata 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.