

Château du Breuil - Fine Calvados - AOC Calvados Pays d'Auge



Cuvée
Fine Calvados
Appellation
Eau de vie

[Commandez en ligne](#)

Terroir

Pays d'Auge

Cépages

Pomme

Dégustation

Couleur : dorée claire

Nez : fruité avec des arômes intenses de pomme verte pour terminer sur des notes subtiles de menthe.

Bouche : fraîche et fruitée, suave et délicate avec une fin de bouche sur le Tilleul.

Consommation

Servi en digestif de 4cl, ou en « Café Gourmet Château du Breuil » (2cl, accompagnant un café et assorti d'une mignardise?).
Idéal en cocktail (long drink et short drink).

Pensez à l'utiliser en cuisine : flambage (viandes, crêpes, etc..), sauces (avec crème, salades de fruits, etc..), pâtisserie (tarte Tatin, babas et autres).

Elevage

2 ans en fûts de chêne

Distinctions

Médaille d'Argent et "Best in Class" - International Wine & Spirit Competition - Londres 2008

Médaille de Bronze au Concours Agricole de Paris - 2009

Mot du caviste

Il contient tous les parfums de la Normandie : Frais, tonique, raffiné, vigoureux, très fruité, il permet de découvrir le Calvados d'Appellation Pays d'Auge Contrôlée.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/812>