NOM ET ADRESSE DU DOMAINE : MANOIR D'APREVAL

15 chemin des Mesliers
14600 Pennedepie

MARQUE DU CALVADOS PRESENTÉ : Manoir d'Apreval

DESCRITPTIF GENERAL : Un Calvados Pays d'Auge de caractère très typé pommes cuites et aux sensations variées d'épices douces qui donne sa longueur en bouche.

APPELATION : CALVADOS PAYS D'AUGE

AGE : +10 ans

ELABORATION / ASSEMBLAGES : Assemblages de Calvados de 10 ans à 12 ans ayant vieillis dans des fûts neufs de 400 litres pendant 1/3 temps avec aération annuelle puis vieillissement dans des fûts plus vieux ayant contenu du pommeau pour certains.

TAUX D'ALCOOL : 42%

DÉGUSTATION

- À L'ŒIL : Brillant doré légèrement Ambré
- AU NEZ : Arome des pommes, noisettes et miel.
- EN BOUCHE : Saveur de pomme, vanille, réglisse, et épices douces. Une fin de bouche onctueuse.

CONSEILS DE DÉGUSTATION : Digestif à température ambiante. Il peut être servi avec des fromages.

PRIX PUBLIC : 46,15€ TTC

POINTS DE VENTE : Boutique au Domaine Caviste et CHR, Export

CONTACT : Agathe LETELLIER – TEL 231148824 ou 0680014136