

## Dupont Calvados Millésime

*Domaine Familial Louis Dupont maakt alleen gebruik van de eigen appelgaarden. Van de appelsoorten zijn sommige zoet (Rouge Duret), andere zuur (Rambault) of bitterzoet (Argile rouge, Binet rouge, Saint Martin, Mettais en Frequin).*

*Door middel van een dubbele distillatie wordt van de cider Calvados gestookt die vervolgens gedurende meerdere jaren op eikenhout (Loire) wordt gelagerd. Het staat op de kaarten van o.a. Alain Ducasse, La Tour d'Argent, Gordon Ramsey en Criterion (Marco Pierre White).*

Soort Spirit	Eau-de-vie de Fruits
Variëteit / Type	Calvados (du Pays d'Auge)
Herkomst	Normandië
Land	Frankrijk
Distillateur	Famille Dupont
Type distilleerketel:	Alambic Charentais
Bottelaar	Famille Dupont
Ingrediënten	80% bitterzoete en 20 % zure appels uit Normandië.
Kleur	Mahony met oranje reflecties.
Geur	Zoete, milde neus, gedomineerd door aroma's van oud hout met hints van specerijen en citrus.
Smaak	Frisse aanzet gevolgd door specerijen (vooral nootmuskaat) en duidelijke tonen van vanille met een aangenaam bittertje, gevolgd door een zeer lange afdronk.
Rijping	Naar gelang de jaargang ongeveer 30 – 50 jaar rijping op groot hout en getoaste eikenhouten vaten uit de Loire.
Leeftijd / jaartal	diverse jaargangen
Alc %	42%





ANDRÉ KERSTENS BV  
PARTNERS IN WIJN Sinds 1880



Website producent <https://www.calvados-dupont.com/>