

Dupont Calvados Fine

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 | Goudgeel |
| Geur | Zeer intense complexe neus met aroma's van appel, peer, vanille en citrus met wat aardse tonen |
| Mond: | Een goed geïntegreerde combinatie van ronde en fruitige smaken van vooral vanille en gedroogd fruit met een lange intense afdrank. |
| Rijping | 2 jaar rijping op eikenhouten vaten uit de Loire (waarvan 50% nieuw) |
| Leeftijd / jaartal | Fine / 2 jaar |
| Alc % | 40% |
| Website producent | https://www.calvados-dupont.com/ |





ANDRÉ KERSTENS BV
PARTNERS IN WIJN Sinds 1880

