

Dupont Calvados Original White

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 | Bleekgeel |
| Geur | Krachtig maar fris, Fruitig (groene appel en citrus, met hints van kersen) en bloemig. |
| Smaak | Frisse aanzet, soepel en rond in de mond, consistent, lange intense afdrank. |
| Rijping | 2 jaar rijping op oude eikenhouten vaten uit de Loire |
| Leeftijd / jaartal | Fine / 2 jaar |
| Alc % | 40% |
| Website producent | https://www.calvados-dupont.com/ |

