

Dupont Calvados Hors d'Age

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 met lichte kopertonen
Geur	Aangenaam complexe neus met lichte houttonen, gevolgd door fruitige aroma's van appel en banaan en florale noten van roos en jasmijn.
Smaak	Zoete ronde aanzet met fruitige appelsmaak en tonen van hout, gevolgd door een lange zachte afdronk.
Rijping	6 jaar rijping op oude eikenhouten vaten uit de Loire (waarvan 25% nieuw)
Leeftijd / jaartal	Hors d'Age / 6 jaar
Alc %	42%
Website producent	https://www.calvados-dupont.com/

