

## Dupont Cask Finish Collection No.2, Islay Whisky

*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 (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	Lichtgeel
Geur	Fris, delicaat en mineraal met tonen van specerijen en appel.
Smaak	Frisse, zuivere aanzet; wat rokerig, met tonen van zoethout, appelcompote en gegrilde amandel, gevolgd door een zuivere, licht minerale afdrank.
Rijping	Ongeveer 4 jaar rijping op eikenhouten vaten uit de Loire (waarvan 25% nieuw), gevolgd door een finish van minimaal 6 maanden op oude 220 ltr Islay single malt Scotch whisky vaten
Leeftijd / jaartal	Minimaal 4 jaar
Alc %	45%
Website producent	<a href="https://www.calvados-dupont.com/">https://www.calvados-dupont.com/</a>

