Chateau du Breuil „ Fut no.156 ” 12ti letý Calvados 54.2% vol. 0.70 l



EAN	3103824104002
Kód produktu	CAL01030

Poznejte nespoutanou tvář Normandie v její nejkoncentrovanější podobě. Tento vzácný Calvados z jediného sudu č. 156 byl stočen v plné sudové síle 54,2 %, čímž nabízí nekompromisní chuťový zážitek plný hloubky, intenzivního dřeva a vyzrálého ovoce bez jakékoli filtrace či ředění.

Barva: Jantarová s hlubokými bronzovými odlesky
Vůně: Omamná směs pečených jablek v karamelu, včelího vosku, ušlechtilé kůže a čerstvě mletého pepře
Chuť: Mohutný a hřejivý nástup, dominují tóny jablečných křížal, hořké mandle, dubových třísek a vanilkového lusku
Závěr: Velmi dlouhý a suchý, s dozvuky hřebíčku, starého dřeva a jemné minerality

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Chateau du Breuil „ Fut no.156 ” 12ti letý Calvados 54.2% vol. 0.70 l

Popis

Château du Breuil 12y Cask No. 156 je ztělesněním konceptu Single Cask Strength. Zatímco většina produkce Calvadosu cílí na jemnost a pitelnost skrze blendování a mírné ředění vodou, tento konkrétní sud byl vybrán pro svou mimořádnou sílu a autenticitu. Během dvanácti let zrání v jediném sudu z francouzského dubu došlo k dokonalému propojení ovocného destilátu z oblasti Pays d'Auge s taniny obsaženými ve dřevě, což vyústilo v komplexnost, kterou u standardních lahvování nenajdete. Vyšší obsah alkoholu 54,2 % funguje jako dokonalý vodič aromatických látek. Při prvním doušku pocítíte intenzivní teplo, které se postupně rozvine do neuvěřitelně bohaté palety chutí. Každá láhev z tohoto sudu je unikátem, nesoucím specifický otisk mikroklimatu sklepa, ve kterém sud č. 156 odpočíval. Je to Calvados v jeho nejčistší, "syrové" formě, určený pro skutečné znalce, kteří dokáží ocenit komplexnost single cask plnění. Vzhledem k vysokému procentu alkoholu doporučujeme tento Calvados nechat ve sklenici delší dobu „vydýchat“. Stačí pár minut a ostrý úvodní tón alkoholu ustoupí bohaté ovocnosti a dřevitosti. Pro odvážné doporučujeme přidat doslova pár kapek pramenité vody, která dokáže „rozbít“ alkoholovou strukturu a uvolnit skryté vrstvy jablečného aroma. Zajímavost o značce Zámek Château du Breuil je obklopen 22 000 jabloněmi, které rostou na velmi specifické křídové půdě. Tato půda dodává jablkům (a následně i Calvadosu) unikátní mineralitu a kyselinku, která je klíčová pro dlouhé zrání v sudech – právě díky ní si Calvados i po 12 letech uchovává svou svěžest.

Hlavní parametry

Značka	Chateau du Breuil
Druh	tradiční francouzský Calvados Pays d' Auge
Charakter	ovocný, stařené
Původ	Francie
Zrání	12 let, v dubových sudech
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle , Single Cask
Produkce	raritní kousek
Příchuť	Jablka
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	54,20 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	Calvados
Složení	voda, destilát z jablečného moštu
Výrobce	Château du Breuil, 14130 Le Breuil-en-Auge, Calvados, Normandie, Francie