

# Chateau du Breuil „ XO ” 6ti letý Calvados Pays d'Auge 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Calvados



EAN

3103820201095

Kód produktu

CAL00960

Velmi speciální blend Calvadosů zrající nejméně 6 let v dubových sudech ve sklepích Château du Breuil. Jedná se o nejvyšší řadu calvadosů Château du Breuil. O velkém stáří už vypovídá jeho jantarová barva a šťavnatá, vyvážená chuť. Tato eau-de-vie oslavující eleganci a bohatou historii panství zaujímá své místo vedle Fine Calvados a tradiční kolekce VSOP ztělesňuje řemeslné know-how a vytříbenost, kterými je proslulá v Château du Breuil po celá desetiletí. Calvados XO nabízí překvapivý zážitek svou sytě zlatou barvou a podmanivou vůní vařeného jablka, včelího vosku a tónů muškátového oříšku, svádí od prvního okamžiku. Na patře se rozvíjí vláčný a kulatý útok směrem ke komplexní tříslonové struktuře, doprovázené jemnými dřevitými akcenty a pozoruhodnou délkou. Tento ovocný a kořeněný calvados je ideálně doplněn kávou nebo sladkou pochoutkou.

Barva - tmavě zlatá

Vůně - vařené jablko, včelí vosk, nota muškátového oříšku

Chuť - vláčný a kulatý útok s postupně se vyvíjející tříslonovou strukturou, krásné aroma vařeného jablka doprovázené jemnými dřevitými tóny. Zvláště dlouhé v ústech.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Chateau du Breuil „ XO ” 6ti letý Calvados Pays d'Auge 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Calvados

## Popis

Typická francouzská pálenka z jablek - Calvados z apelační oblasti Dolní Normandie. Velmi speciální směs Calvadosů zrajících nejméně 6 let v dubových sudech ve sklepích Château du Breuil. Jedná se o nejvyšší řadu calvadosů Château du Breuil. O velkém stáří už vypovídá jeho jantarová barva a štavnatá, vyvážená chuť. Dvojitá destilace ve 25hl destilačních přístrojích Charentais dodává této eau-de-vie čistou kvalitu, zatímco její minimální zrání 6 let ve francouzských dubových sudech v našich stařovacích sklepech obohacuje její charakter a komplexnost. Co dělá Calvados XO skutečně jedinečným, je jeho výrobní proces prováděný výhradně na panství Château du Breuil. Ze sadů s více než 22 000 jabloněmi kontrolujeme každý krok, od sklizně jablek až po stáčení. Bohatý a smyslný Calvados velký hluboký a charakter, výrazné barvy, vůně a chuti. V jeho hloubce ovocné harmonie s dřevitostí se opravdu ztratíte při každém doušku. Všechny Calvadosy z Château du Breuil nesou označení původu Appellation d'Origine Contrôlée Pays d'Auge - záruka nejvyšší kvality a striktních podmínek na výrobu tohoto pití. Calvados Château du Breuil má vlastní historickou lahev, která má dnes již registrovaný design.

## Hlavní parametry

Značka	Chateau du Breuil
Druh	tradiční francouzský Calvados Pays d' Auge
Detail	vyzrálá pálenka v dřevných sudech
Původ	Francie, Normandie
Přívlastek	X.O.
Příchuť	Jablka
Charakter	ovocné, stařené
Zrání	6 let, dubové sudy
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Calvados
Složení	voda, destilát z jablečného moštu
Výrobce	Château du Breuil, 14130 Le Breuil-en-Auge, Calvados, Normandie, Francie

### Alergeny upozornění

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.