

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 Chateau du Breuil nesou označení původu Appellation d'Origine Contrôlée Pays d'Auge - záruka nejvyšší kvality a striktních podmínek na výrobu tohoto pití. Calvados Chateau 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	ovocný, stařené
Zrání	6 let, v dubových sudech
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.