

Reserve du Chateau 8 Ans Pays d'Auge AOC Кальвадос Резерв дю Шато 8 лет Пэи д'Ож

Страна: Франция

Регион: Нормандия

Субзона: Пэи д'Ож

Производитель: Chateau du Breuil

Крепость: 43% об.

Особенность: создан из ассамбляжа спиртов 8-летней выдержки, проходившей в разных типах бочек

Цвет: янтарный

Аромат: наполнен оттенками спелых груш, яблочного джема, ванили, сладких специй и нежными древесными нюансами

Вкус: мягкий, округлый, с тонами цукатов, ванильными и миндальными нюансами в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, с фуа-гра, ветчиной и нормандским сыром



Reserve des Seigneurs XO Pays d'Auge AOC Резерв де Сеньор XO Пэи д'Ож

Страна: Франция

Регион: Нормандия

Субзона: Пэи д'Ож

Производитель: Chateau du Breuil

Крепость: 41% об.

Особенность: создан из ассамбляжа самых престижных кальвадосов, выдержанных в дубовых бочках не менее 20 лет

Цвет: темно-янтарный

Аромат: развитый и гладкий, сочетает оттенки миндаля, грецкого ореха, сушеного абрикоса, чернослива, фиников, инжира и воска

Вкус: полнотелый, концентрированный, с классическими нотами сладких специй, лакрицы, шарлотки, меда и орехов в длительном, согревающем послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении сигары



Chateau du Breuil - хозяйство, производящее великолепный кальвадос премиального качества. Наряду с коньяком и арманьяком, кальвадос считается национальным напитком Франции. Стандарты его производства контролируются на законодательном уровне. Кальвадос - отличный аперитив и дижестив.

Нормандия - живописная область, полная зеленых пастбищ и фруктовых садов. Замок с розовыми изразцами и фахверками

Chateau du Breuil расположен в самом сердце Пэи д'Ож и является настоящей жемчужиной региона. Построенный в XVI-XVII веках, он служил резиденцией для множества великих знатных семей, таких как Букето, Монтгомери, де Рохан и Бенсес, и был признан историческим памятником. Замок окружен роскошным парком, в котором можно встретить многовековые деревья.

Кальвадос Chateau du Breuil производится из сидра на основе собственных яблок поместья, выращенных в соответствии с принципами органического земледелия. Глинистая почва и влажная погода создают исключительные условия для выращивания ароматных и спелых фруктов. Всего в распоряжении хозяйства более 22 000 яблонь. Для обработки от насекомых и борьбы с болезнями используются природные составы, не содержащие химических веществ. Яблочный сок проходит 100% натуральное брожение. Перегонка начинается в декабре, после ее окончания дистиллят помещается в бочки из французского дуба для последующей выдержки, в результате которой приобретает мягкий бархатистый вкус и насыщенный золотисто-янтарный цвет.