

Calvados Darón Fine Кальвадос Дарон Файн (выводимый)

Страна: Франция

Регион: Нормандия

Субзона: AOC Pays d'Auge (Пэй д'Ож)

Производитель: Maison Ferrand

Крепость: 40% об.

Выдержка: не менее 2-х лет в дубовых бочках

Особенность: для производства выращивают только лучшие сорта яблок, используют только сок первого мягкого отжима, выдержка в прохладных, влажных погребах в старых дубовых бочках позволяет получить в меру танинный напиток со свежим ароматом и вкусом

Цвет: светло-янтарный

Аромат: свежий, с нотками зелёного и желтого яблока, сливы, миндаля и ванили

Вкус: яркий, насыщенный, с оттенками нормандских яблок, сладкой выпечки, карамели и ванили в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении нормандских сыров и фруктовых десертов



Calvados Daron XO Кальвадос Дарон Икс О

Страна: Франция

Регион: Нормандия

Субзона: AOC Pays d'Auge (Пэй д'Ож)

Производитель: Maison Ferrand

Крепость: 40% об.

Выдержка: не менее 10-ти лет в дубовых бочках

Особенности: для производства выращивают только лучшие сорта яблок, используют только сок первого мягкого отжима, медленная дистилляция, чтобы получить насыщенный вкус без горечи, выдержка в прохладных, влажных погребах в старых дубовых бочках позволяет получить в меру танинный напиток со свежим ароматом и вкусом

Цвет: янтарный с красными бликами

Аромат: сбалансированный, с оттенками запеченного яблока, ванили, сладких специй, кофе, тёмного шоколада и жареного миндаля

Вкус: деликатный, но плотный, с нотами молодых яблок, карамели, сладкой выпечки, лакрицы и калёного фундука в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении сигары



Кальвадос Дарон - достойнейший представитель яблочных дистиллятов из Нормандии, отличаются изысканностью и ароматностью. Их производят методом двойной перегонки, используя шарантские перегонные кубы (как в Коньяке) – аламбики. Брендом владеет Мезон Ферран – один из ведущих мировых производителей элитных спиртных напитков. Компания была основана Александром Габриэлем в 1989 году

с миссией сохранения вековых ремесленных методов производства, отражающих истинное выражение спиртов, и стремлением пересмотреть классику, продвигая инновации.

Яблоки на производство кальвадосов Дарон выращивают в субзоне Пэй д'Ож. Эти земли славятся великолепными почвами, которые насыщены минералами и другими полезными элементами. Секрет великолепного аромата и вкуса напитка, который носит благородное имя кальвадос Дарон, кроется в необычном способе выдерживания спирта. Выдержка обязательно проходит в специальных влажных погребах, в которых поддерживается необходимая температура, благоприятно влияющая на старение и качество напитка. Для выдержки используют старые дубовые бочки небольшого размера, которые помогают напитку избавиться от излишней танинности и освободиться от слишком ярких ноток ванили и различных резких пряностей в аромате, получая мягкий кальвадос с деликатным вкусом.