

Calvadós Lemortón Resérve 5 Кальвадос Лемортон Резерв 5 лет (выводимый)

Страна: Франция

Регион: Нормандия

Субзона: Домфронте

Производитель: Domaine Didier Lemorton

Крепость: 40% об.

Выдержка: 5 лет в дубовых бочках

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: яркий, с оттенками жёлтой груши, дюшеса, мускатного ореха и цветов белой сирени

Вкус: насыщенный, с нюансами спелых груш, грушевого варенья, сладких специй и карамели в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с нормандскими сырами, дыней, яблочным пирогом



Calvadós Lemortón Resérve 10 Кальвадос Лемортон Резерв 10 лет

Страна: Франция

Регион: Нормандия

Субзона: Домфронте

Производитель: Domaine Didier Lemorton

Крепость: 40% об.

Выдержка: 10 лет в дубовых бочках

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: янтарный

Аромат: богатый, наполнен грушевыми и цветочными нюансами, тонами меда, корицы, фруктовой выпечки и каленых орехов

Вкус: полнотелый, сбалансированный, с нотами грушевого и айвового варенья, оттенками ванили, миндаля, яблочного пирога со сладкими специями и цукатов из жёлтых фруктов в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении фуа-гра, дыни, копченой ветчины и выпечки с фруктами



Calvadós Lemortón Rareté Кальвадос Лемортон Рарте

Страна: Франция

Регион: Нормандия

Субзона: Домфронте

Производитель: Domaine Didier Lemorton

Крепость: 40% об.

Выдержка: купаж наиболее возрастных спиртов хозяйства, самому старому из которых около 100 лет

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: бронзовый

Аромат: комплексный, щедрый, наполнен нотами джема из груш, яблочного повидла, жареного лесного ореха, подлеска, шампиньонов, табака, кедра и сладких специй

Вкус: обволакивающий, маслянистый, выражается оттенками сладких садовых фруктов в сиропе, варенья из лепестков роз, миндаля в сахаре, штруделя с корицей, штоллена в деликатном терпком согревающем послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, с сигарой, в сопровождении фуа-гра, выпечки с фруктами, орехов в шоколаде, выдержанных сыров с медом, черной икры





Ферма Lemortón (Лемортон) расположена в области Домфронте́ на юге Нормандии, которая считается лучшим местом для выращивания груш. Этому способствуют как теплый климат, так и почвы из глины и известняка, подходящие для сильных, глубоких корней грушевых деревьев. Поэтому кальвадос от Лемортóна, в основном,

создан из грушевого сока. Это один из старейших производителей сидра и кальвадоса в Домфронте. В настоящее время фермой руководит представитель шестого поколения семьи – Дидье́ Лемортон, которому помогает его отец – Роже́.

Семье Лемортон принадлежит 83 гектара земли. Здесь выращивают яблоки и 25 сортов груш. Некоторые сорта очень необычны, их стволы достигают 20 метров в высоту. Собирается урожай в период полной зрелости и спелости, обычно с сентября по ноябрь. Все операции проводятся вручную. Полученный сидр выдерживается в дубовых бочках в течении примерно 11 месяцев перед перегонкой. Дистилляция осуществляется на ферме, в собственном перегонном кубе – медном аламбике. После напиток созреет в дубовых бочках, средний возраст которых составляет 30 лет.