VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/es

BORDELET CALVADOS GRANIT

ÉRIC BORDELET, Charchigné, Château de Hauteville

1999 27511 50 CL

El alambique único "Jean-Pierre Ferrand" permite una doble destilación singular y precisa, y el embotellado se realiza barrica a barrica, sin ensamblaje, y de forma manual.

Variedades

30 variedades de perales de 200 a 300 años

Origen

Francia, Normandía, Charchigné, Château de Hauteville

Suelo

pizarroso

Vinificación

doble destilación del poiré Granit (vendimia manual, prensado suave, método ancestral con levaduras autóctonas)

Crianza

24 años en barricas de roble seleccionadas en la bodega del Château de Hauteville, en perfectas condiciones naturales de humedad, temperatura, oxigenación, y con una evaporación ("la part des anges") limitada al 1% por año

Características

Ecológica

Propiedades

Alcohol: 43 %

También aparece en:

Precio: Más de 50€