

**Variedades**

50 variedades amargas (40%), dulces (40%) y ácidas (20%) de manzanos de 150 a 300 años

**Origen**

Francia, Normandía, Charchigné, Château de Hauteville

**Suelo**

pizarroso

**Vinificación**

doble destilación de la sidra Argelette (vendimia manual, prensado suave, método ancestral con levaduras autóctonas)

**Crianza**

25 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: 47 %

**También aparece en:**

Precio: Más de 50€

## BORDELET CALVADOS ARGELETTE

ÉRIC BORDELET, Charchigné, Château de  
Hauteville

1996 27510 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.*

