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 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.

Variedades
50 variedades amargas (40%), dulces (40%) y acidas (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€