

DRINKS.

Château du Breuil Calvados XO Réserve des Seigneurs 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100425
Alcool	41%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Le Breuil en Auge
Embouteilleur	Chateau du Breuil SAS, Distillateur au Chateau, 14130 Le-Breuil-en-Auge Calvados, Frankreich
Marque	Château du Breuil
Type	Eau-de-vie de cidre
L'âge	16-25 ans
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: avec de la vanille et des zestes d'orange. Bouche: fruitée, avec des arômes de pomme, d'agrumes et de baies, le tout surmonté d'une note épicée de chêne poivré. Finale: longue et fruitée.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de cidre et eau-de-vie de poiré
Détails	Doublement distillée, affinée en fûts de chêne pendant 16-25 ans
Honneurs	Diverses récompenses, dont l'or à l'IWSC à Londres en 2010 et l'argent au "Concours Général Agricole" à Paris en 2015.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas



requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du
RÈGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Le Château du Breuil, construit aux XVI^e et XVII^e siècles, est situé au cœur de la Normandie. Il a toujours été habité par des familles nobles, telles que les familles Bouquetot, Montgomery, Tancrède de Rohan et Bence. L'entreprise Château du Breuil a été fondée en 1954 par Philippe Bizouard, dont la famille a toujours distillé du Calvados. Aujourd'hui, la distillerie est l'une des plus prestigieuses maisons de Calvados en France. Leurs eaux-de-vie, qui peuvent être certifiées Calvados Pays d'Auge (AOC), sont exportées dans plus de 50 pays. La plupart des pommes proviennent de 42 hectares de vergers, soigneusement cultivés biologiquement par le Château du Breuil. Distillée à deux reprises dans des alambics en cuivre, cette eau-de-vie vieillit ensuite en fûts de chêne français, puis elle est soigneusement mélangée, avant d'être mise en bouteille. Ces soins valent vraiment la peine: le Calvados de Château du Breuil reçoit chaque année des prix et des distinctions les plus divers. La "XO Réserve des Seigneurs" est un mariage de différentes variétés de Calvados de grande qualité, âgées d'au moins 16 ans.