

# DRINKS.

## Château du Breuil 8 ans 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	801008
Alcool	40%
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	Calvados
L'âge	8 ans d'âge
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: pomme confite, vanille et noix. Bouche: la pomme et le bois s'équilibrent bien. Finale: longue et avec des noisettes.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de cidre et eau-de-vie de poiré
Détails	Doublement distillé, mûri en fûts de chêne pendant au moins 8 ans.
Honneurs	International Wine & Spirit Competition - London 2008: Argent International Wine & Spirit Competition - London 2012: Argent International Wine & Spirit Competition - London 2013: Argent International Wine & Spirit Competition - London 2014: Argent



Agriculture General Competition - Paris  
2015: Argent Agriculture General  
Competition - Paris 2017: Argent

---

**Ingrédients** Une liste d'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<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, est situé au cœur de la Normandie. Il a toujours été habité par des familles nobles, telles que les familles Bouquetot, Montgomery, la jeune Tancred de Rohan et la famille Bence. Le Château du Breuil a été fondé en 1954 par Philippe Bizouard, dont la famille a toujours distillé du Calvados (eau-de-vie de pomme). Aujourd'hui, la distillerie est l'une des plus prestigieuses maisons de Calvados en France. Ses eaux-de-vie, qui peuvent être certifiées Calvados Pays d'Auge (AOC), sont exportées dans plus de 50 pays. La plupart des pommes provient de 42 hectares de vergers, soigneusement cultivés biologiquement par le Château du Breuil. Distillée à deux reprises dans des alambics en cuivre, l'eau-de-vie est ensuite vieillie en fûts de chêne français et soigneusement mélangée avant d'être mise en bouteille. Ces soins sont payants: chaque année, le Château du Breuil-Calvados reçoit les prix et distinctions les plus divers. Le Château du Breuil 8 ans mûrit en fûts pendant huit ans, ce qui en fait le deuxième plus jeune du groupe.