CALVADOS "LA RÉSERVE DU CLOS"



La Réserve du Clos es una mezcla de antiguos calvados, todos envejecidos más de 20 años en viejas barricas de roble y almacenados en la bodega construida por Roger Groult en la década de 1950. Éste es un Calvados muy elegante, fino y sutil, que merecía ser embotellado en una botella especial.

Productor:	Roger Groult - Calvados
Denominación:	A.O.C. Calvados Pays dAuge
Origen:	Francia / Calvados
Graduación:	41 º
Presentación:	70 cl.
Producto base:	Manzanas de sidra de Pays d'Auge seleccionadas a mano
Tipo de destilación:	Doble destilación sobre fuego de leña
Crianza:	Más de 20 años
Tipo de barrica:	Roble francés
Modo de servicio:	Como aperitivo, como digestivo a tempertura ambiente o acompañado de postres a base de chocolate o manzana.
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de espirituoso:	Calvados

NOTAS DE CATA

Color: ámbar rojizo
Nariz: con vainilla, afrutada y tabaco rubio.
Boca: paladar equilibrado, redondo, con un ligero amargor final

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es