



LA FLAGUERIE
• DOMAINE •

CALVADOS

APPELLATION CALVADOS CONTRÔLÉE

6 ANS

*Calvados 6 Ans se reconnaît à sa couleur dorée.
Au nez, il se démarque par des arômes fruités de pommes intenses
et fruits frais. En bouche, l'attaque est franche sur des notes florales,
toniques, mentholées et épicées.*



Âge: 6 ans

Élaboration: Dans le respect des règles de production AOC Calvados. Distillation en continue avec un alambic à colonne.

Spécificité: Produit issu de l'Agriculture Biologique.

Élevage: Vieilli en fûts de chêne.

Taux d'alcool: 40% VOL

Conseils de dégustation: Sur glace, allongé d'un tonic ou d'une eau gazeuse, en cocktail.

Le visuel: Doré.

Le nez: Notes florales, pomme mûre.

La bouche: Fruité et boisé, équilibré et rond (tonique et mentholé).

SCEA Domaine de la Flagerie

14250 Ducy Sainte Marguerite ♦ +33 (0)2 31 80 28 65 ♦ www.domaine-flaguerie.com