



LA FLAGUERIE
• DOMAINE •

CALVADOS

APPELLATION CALVADOS CONTRÔLÉE

20 ANS

Calvados 20 Ans est ambré, brillant dans le verre. Le nez est intense et puissant avec des arômes de fruits caramélisés et de pomme cuite. La bouche est consistante, arômes puissants associés à des notes boisées et fumées, le tout avec une grande longueur tout en finesse.



Âge: 20 ans

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

Spécificité: Sélection des meilleurs calvados d'au moins vingt ans d'âge.

Élevage: Vieilli en futs de chêne français de faible contenance.

Taux d'alcool: 40% VOL

Conseils de dégustation: À réserver pour les fins de repas, chauffez-le doucement dans le verre et enivrez-vous de ses arômes avant de le déguster.

Le visuel: Ambré, brillant.

Le nez: Intense, fruits caramélisés et pommes cuites.

La bouche: Notes boisées, légèrement fumées, finale note tabac.

SCEA Domaine de la Flaguerie

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