



LA FLAGUERIE

• DOMAINE •

CALVADOS

APPELLATION CALVADOS CONTRÔLÉE

10 ANS

Calvados 10 Ans est ambré aux reflets orangés. Le nez rappelle la pomme confite, magnifié par des touches florales et épicées. En bouche, l'équilibre est parfait entre une attaque fruitée et un final tout en longueur de pomme caramélisée, cannelle et fruits secs.



Âge: 10 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 futs de chêne français de faible contenance (300 à 400 litres).

Taux d'alcool: 40% VOL

Conseils de dégustation: À vous de choisir! Ses arômes explosent en digestif à température ambiante mais certains le préféreront en cocktail ou même sur glace ou légèrement allongé.

Le visuel: Ambré aux reflets orangés.

Le nez: Pomme confites, arômes floraux et épicés.

La bouche: Attaque fruitée, pomme caramélisée, fruits secs et cannelle.

SCEA Domaine de la Flagerie
14250 Ducy Sainte Marguerite +33 (0)2 31 80 28 65 www.domaine-flaguerie.com