

LA FLAGUERIE

• D O M A I N E •

Les Vergers de Ducy



## CALVADOS XO 10 ANS

Le calvados est issu de la distillation, par un alambic à colonne, du cidre récolté au Domaine de la Flaguerie, dont le procédé permet de récupérer une eau-de-vie que l'on laissera vieillir.

Pendant plus de 10 ans, le calvados va lentement vieillir en fûts de chêne sous le regard attentif et expert du maître de chais.

Cet élevage apporte à l'eau de vie les éléments nécessaires à son épanouissement, lui donnant sa robe et sa structure aromatique, grâce aux tanins.

D'une magnifique couleur ambré aux reflets orangés, ce Calvados Hors d'Age se révèle léger au nez et délicatement fruité.

En bouche, il offre une douceur agréable et une belle structure droite marquée par des saveurs de vanille, cannelle, poivre et tabac. Sa finale, intense et persistance est dominée par de soyeuses notes boisées.

Alcool acquis: 40 %

Température de consommation:  
15 - 18 °

Calvados comes from the distillation, by a column still, of cider harvested at Domaine de la Flaguerie, whose process allows to recover a brandy that will be left to age.

For more than 10 years, Calvados will slowly age in oak barrels under the attentive and expert eyes of the cellar master.

This aging brings to the brandy the elements necessary for its development, giving it its dress and its aromatic structure, thanks to the tannins.

With a magnificent amber color with orange reflections, this Calvados Hors d'Age is light on the nose and delicately fruity.

On the palate, it offers a pleasant sweetness and a nice straight structure marked by flavors of vanilla, cinnamon, pepper and tobacco. Its intense and persistent finish is dominated by silky woody notes.

Alcohol acquired: 40%

Consumption temperature:  
15 - 18 °

