

LA FLAGUERIE

• D O M A I N E •

Les Vergers de Ducy



CALVADOS XO 30 ANS



APPELLATION: Hors d'Âge - XO 30 ans

ÂGE: 30 ans

ÉLABORATION: Single Cask

SPÉCIFICITÉS: Agriculture biologique / fût de chêne blanc entre 200 l à 400 l / 40% d'alcool.

DÉGUSTATION

- **OEIL:** ambre, texture liquoreuse épaisse
- **NEZ:** Nez vif. Les notes de pomme ne sont pas dominantes. Nez de cannelle et fruits confits
- **BOUCHE:** Bouche immédiatement longue et profonde. Final en bouche sur le pruneau et la confiture de coing.

Calvados qui doit être laissé au minimum 15 minutes en verre pour en découvrir toute son ampleur.

CONSEILS DE DÉGUSTATION:

Dégustation lors d'occasions spéciales avec des amis, après les repas, améliorant le succès de vieillissement exceptionnel en fûts de chêne.

APPELLATION: Hors d'Age - XO 30 years old

AGE: 30

DEVELOPMENT: Single Cask

SPECIFICATIONS: Organic farming / white oak barrel between 200l to 400l / 40% alcohol.

TASTING

- **EYE:** amber, thick sweet texture
- **NOSE:** Bright nose. The apple notes are not dominant. Cinnamon nose and candied fruit
- **MOUTH:** Immediately long and deep mouth. Final on the palate with prunes and quince jam.

Calvados which must be left at least 15 minutes in glass to discover its full extent.

TASTING TIPS:

Tasting on special occasions with friends, after meals, improving the success of exceptional aging in oak barrels.