

LA FLAGUERIE

• D O M A I N E •

Les Vergers de Ducy



Calvados VSOP – 6 ans d'Age



Les cidres produits sur le domaine sont distillés avec un alambic à colonne afin d'en extraire l'alcool. Cette eau-de-vie de cidre est ensuite vieillie en fûts de chêne pendant 6 ans pour devenir notre Calvados VSOP.

Récompenses : Médaille d'Or au Festival des AOC/AOP de Cambremer en 2019 et 2016, Médaille d'argent au Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2017

DÉGUSTATION

À L'ŒIL : doré

AU NEZ : arômes de pomme intense, fruit frais

EN BOUCHE : floral en bouche, mentholé, rond, épicé, gourmand, tonique et fringant en finale

NOS CONSEILS : Sur glace, en apéritif ou en dégustation de fin de repas

The ciders produced on the estate are distilled with a column still to extract the alcohol. This cider brandy is then aged in oak barrels for 6 years to become our Calvados VSOP.

Awards: Gold Medal at the Cambremer AOC/AOP Festival in 2019 and 2016, Silver Medal at the Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2017

TASTING

TO THE SIGHT: golden

ON THE NOSE: intense aromas of apple, fresh fruit

TASTE: floral on the palate, minty, round, spicy, gourmet, tonic and lively on the finish

OUR ADVICE: On ice, as an aperitif or as an after-meal tasting

