

LA FLAGUERIE  
 • D O M A I N E •  
 Les Vergers de DUCY

Calvados Vieux – 4 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 4 ans pour devenir notre Calvados Vieux.

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 4 years to become our Old Calvados.

DÉGUSTATION

TASTING

À L'ŒIL : doré, brillant

TO THE SIGHT: golden, shiny

AU NEZ : arômes de pomme intense, miel

ON THE NOSE: intense aromas of apple, honey

EN BOUCHE : Fruité, Pomme au four, fruits secs, vanille

TASTE: Fruity, baked apple, dried fruits, vanilla

NOS CONSEILS : Sur Glace ou en Cocktail

OUR ADVICE: On Ice or in a Cocktail

