

## Calvados 30 ans CLAQUE PEPIN

### Descriptif :

Des petits lots de calvados hautement qualitatifs ont été sélectionnés en vue d'élaborer la cuvée Claque Pépin 30 ans.

### Dénomination :

Calvados Appellation d'Origine Contrôlée

### Dégustation :

Couleur : rouge acajou,  
Nez : fruit sec, boîte à cigares  
Bouche : porto, noix boisée

### Consommation :

Persistant et intense, ce calvados convient parfaitement pour le traditionnel digestif associé à un cigare.

### Élaboration :

Les fruits composés principalement de pommes douces à amères ainsi que des poires à poirés sont cultivés dans l'aire d'appellation contrôlée provenant principalement de vergers traditionnels dits haute tige.

A bonne maturité, les fruits sont récoltés puis râpés afin d'extraire le jus appelé moût par pression. Celui-ci fermente naturellement grâce aux levures présentes sur les fruits.

La fermentation terminée, le cidre est distillé, au moyen d'un alambic continue afin d'obtenir l'eau de vie titrant 70 °.

Cette eau de vie de pomme nommée calvados est mise en vieillissement dans des fûts de chêne pendant au moins trente ans.

Dès lors que l'harmonie recherchée est obtenue, il est conditionné en bouteille.

### Caractéristiques techniques :

- Bouteille calvados antique teinte verte, contenance 70 cl
- Calvados AOC, 40 °
- Bouchon liège à tête noire
- Capsule Claque Pépin
- poids : 1,12 kg
- hauteur = 27,9 mm
- diamètre = 76 mm

### Conditionnement possible : caisse 6 bouteilles 70 cL :

- poids: 7 kg
- longueur : 26 cm
- largeur : 17 cm
- hauteur : 32 cm

