

# CALVADOS DU PÈRE LAIZÉ 20 ANS

## КАЛЬВАДОС ДЮ ПЭР ЛЭЗ ЛЕТ



### Кальвадос

**Страна:** Франция

**Сырье для производства:** Яблоки лучших сортов

**Выдержка:** более 20 лет

**Тип бочки:** Лимузенский дуб

**Крепость:** 40%

**Объем бутылки:** 0,7 л

Кальвадос Du Pere Laize производится фирмой Дебрис-Дюлак, которая была основана в 1821 году. Наиболее популярный ее продукт, который, собственно и дал имя торговой марке – кальвадос Пер Маглуар. Столетие назад кальвадос "Пер Маглуар" был признан лидером на французском рынке, и сегодня он является удерживает позиции, являясь одним из самых популярных и признанных во всем мире. По легенде, свое название кальвадос получил в честь легендарного папаша Маглуара – веселого владельца постоянного двора в XVII веке, любившего угощать своих постояльцев великолепным кальвадосом. Слава о нем разошлась по всей Франции, и всех, кто хотел отведать этого напитка, отправляли к папаше Маглуару. Кальвадосы Пер Маглуар, выпускаемые компанией Дебрис-Дюлак, отмечены многочисленными наградами на национальных и международных конкурсах.

### Технология производства:

Тщательно отобранные яблоки разных сортов сортируются и отправляются в специальных ящиках на завод, где из них выдавливается сладкий сок. Сок, полученный из разных сортов яблок, купажируется, и только затем его переливают в железные чаны для брожения. Полученный сидр переливается в медные аламбики и перегоняется несколько раз. Медь для этих агрегатов используется не случайно, ведь только она способна сделать процесс перегонки непрерывным и равномерным, а также убивает патогенные микроорганизмы, что благоприятно сказывается на дистиллированном в такой емкости напитке. После перегонки полученный спирт подвергается выдержке, которая длится более 20 лет и протекает исключительно в новых бочках, сделанных без склейки и гвоздей местными мастерами из лимузенского дуба.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Темный янтарь, с коричневатым оттенком.

**Аромат:** Нотки печеных яблок и коры дуба.

**Вкус:** Тона обжаренного миндального ореха и яблочного сахара. Долгое округлое послевкусие.