

CALVADOS DU PERE LAIZE VSOP

КАЛЬВАДОС ДЮ ПЭР ЛЭЗ ВСОП



Кальвадос

Страна: Франция

Сырье для производства: яблоки лучших сортов

Выдержка: VSOP (более 4 лет)

Тип бочки: Лимузенский дуб

Крепость: 40%

Объем бутылки: 0,7 л



Премиальный кальвадос «Du Pere Laize» выпускается домом «Debrise-Dulac», основанным еще в 1821 году и отличается высоким качеством и неповторимым вкусом. Кальвадос «Du Pere Laize» изготавливается на современном заводе, но все важнейшие процессы производства осуществляются только вручную лучшими нормандскими специалистами, которые посвятили производству кальвадоса всю свою жизнь.

«Du Pere Laize» создается с некоторыми усовершенствованиями старинных рецептов, которые были составлены еще самыми первыми производителями кальвадоса.

Винификация и выдержка:

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 4 лет и протекает исключительно в новых бочках, сделанных без склейки и гвоздей местными мастерами из лимузенского дуба.



Награды и рейтинги:

Concours Général Agricole of Paris: Серебряная медаль



Органолептические характеристики:

Цвет: Темное золото.

Аромат: Интенсивный аромат свежих яблок и цветов.

Вкус: Тонкий, гармоничный, в нем удачно сочетаются свежие фруктовые тона и дубовые танины. Долго ощущаемое послевкусие.