

Calvados TOUTAIN XO Vieux 8 ans âge minimum Domaine de la Couterie 40°C 70 cl

le nez est fruité, finement boisé, avec une belle complexité et élégance. Les arômes fruités de pommes accompagnent des notes florales.



Référence : 597001

Prix : 53.95 €

Descriptif :

Calvados TOUTAIN XO Vieux 8 ans âge minimum Domaine de la Couterie 40°C 70 cl

Le domaine de la Couterie est exploité depuis 5 générations par la Famille TOUTAIN à BEUZEVILLE en Normandie, en dessous de Honfleur. Cette famille respecte les traditions ancestrales de fabrication, l'exploitation s'étend sur 25 hectares, et se compose de différentes races de pommes (35 races composent le verger) :

les pommes douces 60% du verger (binet rouge, doux verret de Carrouges...) pour l'alcool,

30% de pommes douces amères (mettais, doux évêques, domaines muscadet de Dieppe, doux Normandie..) pour le corps 10% de pommes amères (rambault, clos renault,..) pour la conservation.

Au Domaine de la Couterie, 95% des pommes récoltées sont destinées à la distillation pour l'élaboration du Calvados.

Par ailleurs, le Calvados TOUTAIN, est contrôlé et dégusté par les membres agréés de l'INAO et de l'Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC) afin de valider la commercialisation et les qualités gustatives. Cette Maison présente ses eaux de vie sur les plus belles Tables étoilées (maison Trois Gros à Roanne, Bernard Loiseau à Saulieu, la Tour d'Argent à Paris, entre autre, ...)

notes de dégustation:

Sa couleur est d'un jaune doré, limpide et brillant, le nez est fruité, finement boisé, avec une belle complexité et élégance. Les arômes fruités de pommes accompagnent des notes florales. Les tanins du chêne commencent à être présents. La bouche est moelleuse avec un équilibre nuancé entre le fruit majoritairement et le boisé. La finale est longue, fondue, gardant une certaine fraîcheur avec des saveurs minérales et légèrement poivrées. Ce Calvados commence à associer les saveurs du bois avec celles de la pomme. Cet équilibre permet, entre autre, de le servir en digestif ou en cocktail, mais aussi pour le «**Trou Normand**»*.

Origine : France, Beuzeville, 40°C , 70 cl

[Lien vers la fiche du produit](#)