

# Chateau du Breuil 8 år

Som navnet antyder er Château du Breuil Réserve du Château 8y langsomt modnet i mindst 8 år. Det er den yngste i Hors d'Auge-segmentet (lagring over 6 år). Den mellemlange lagring giver sig til udtryk med en bouquet af tørret æble, vanilje, nødder og honning.

Det er en meget afbalanceret calvados med en rund og lang eftersmag.

Den kan nydes rent, og gerne i selskab med en god kaffe eller chokolade.

Kvaliteten er personligt kontrolleret af Chateau du Breuil.

**Lokalitet:** Frankrig

**Flaskestørrelse:** 70 cl.

**alkohol:** 40%

Midt i det pittoreske Normandiet finder man Château du Breuil, der er bygget i det 16. og 17. århundrede. Omkring slottet finder du 22.000 æbletræer, der er grundstenen for denne fantastiske Calvados. I tre generationer har familien nøje stået for alle dele i produktionen lige fra æble dyrkning og plukning til presning, fermentering, destillering og tapning.

De fleste calvadoser er destilleret en gang, men da Château du Breuil er en AOC Pays d'Auge, skal den – foruden at blive fremstillet på lokale æbler – destilleres to gange. Det giver en blødere calvados, da alkoholens skarpeste nuancer fjernes.



Højbakken 11, Dalby - 4690 Haslev - Tlf. 40 17 93 60  
info@billsbar.dk - www.billsbar.dk  billsbardk

*BTB Vin & Spiritus*