

# Chateau du Breuil 12 år

Château du Breuil Calvados 12 ans D'age er et blend af calvados, der har lagret i minimum 12 år på egetræsfade. Det er en perfekt balance mellem Réserve du Château og den berømte 15 ans d'Age.

Denne calvados er let, frugtrig og med en fornemmelse af træ og noter af æbler og nødder. Den har ynden af en ung calvados og styrken fra en gammel. Den er god til calvados-kendere, der leder efter et nyt produkt, de kan værdsætte.

Den er exceptionel rund i smagen.

**Lokalitet:** Frankrig

**Flaskestørrelse:** 70 cl.

**alkohol:** 41%

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*