



# Calvados Fermière du Domfrontais 20 ans

Jalot Juomat / Rypäleet:

77.00 €

*Kuvaus*

Väri syvä, tummanruskea meripihka. Tuoksu kypsän konjakkimainen, pehmeä ja kypsä. Hedelmäinen ja kukkainen. Hyvin integroitunut suuri Calvados. Maku lähes rasvainen, voimakas, hallitseva ja suklainen.

*Tuottaja*

## Earl des Grimaux

Pacoryn perhe on valmistanut Calvadosta vuodesta 1959. Tila on perheyrittys ja tuottaa vain pienehköjä määriä vuosittain. Pacoryn perheen kriteeri on laatu, ei määrä. Kaikki tuotteet valmistetaan puhtaasti käsityönä ja perinteitä kunnioittaen. Vanhennettavat tisleet dekantoidaan vuosittain ja käytössä on vain pieniä tynnyreitä. Keinotekoisia lannoitteita ei käytetä. Pacoryt käyttävät vain itse omilla maillaan viljelemiään omenoita ja päärynöitä. Ei ihme, että heidän Calvadoksensa on saanut kultamitalin kuudesti Concours Général Agricole de Paris -kilpailussa. Domfrontaisin alueella Calvadokseen käytetään omenan ohella myös päärynöitä. Tila tuottaakin Calvadoksen ohella myös siideriä ja maitoa. Tällainen monialainen tuotanto on hyvin tyypillistä Domfrontaisin alueelle.

**Ruoka:**

**Tuotenro:** 1220520

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 1

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** pullo(a)

TAMPEREEN  
VIINITUKKU 

[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)