



# Calvados Fermière du Domfrontais \*\*\*

Jalot Juomat / Rypäleet:

43.00 €

*Kuvaus*

Kullankeltainen, olkeen vivahtava väri. Tuoksussa toffeeta, omenoita ja kypsyyttä. Maku pyöreä ja täyteläinen, suussa lempeä ja miellyttävä. Pieni ja ärhäkkä happo antaa hyvän loppusilauksen.

*Tuottaja*

## Earl des Grimaux

Pacoryn perhe on valmistanut Calvadosta vuodesta 1959. Tila on perheyrittäjä 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:** 1220100

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 1

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** pullo(a)



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