

## Manoir des sens-**hors d'âge**-Vieux Calvados AOC



Un Calvados à son **apogée** pour un plaisir **intense**....

- Type de vin Eau de vie
- Température de dégustation Ambiante
- Robe Orange Doré
- Contenance 70 Cl
- Cépage Pommes du Pays d'Auge
- Viellissement 10 ans maximum

### AOC Vieux Calvados du Pays d'Auge :

Comme indiqué dans la [fiche technique](#) du Calvados 12 ans d'âge, le Manoir des Sens produit un Calvados Pays d'Auge (AOC obtenue en 1942) en utilisant les pommes de la ferme du domaine.

### "Vinification" :

La vinification est identique à celle du [Calvados 12 ans d'âge](#).

### Le mot du sommelier :

Que ce soit pour le **Calvados 20 ans d'âge** ou **25 ans d'âge**, on retrouve les mêmes parfums au nez et en bouche. Le vieillissement supplémentaire confère ici une encore plus **grande complexité** et  **finesse des arômes**.

Le nez est **complexe** et **subtil**, mêlant arômes de fruits (**agrumes, pommes,..**) et senteurs **vanillées**.

La bouche se caractérise par sa  **douceur** et son goût **fruité**, avec des notes de Fruits secs grillés. On retrouve également les arômes perçus au nez, à savoir l'**agrumes** et la  **pomme caramélisée**.

### Conseils de dégustation :

Ce calvados e dégustera idéalement nature en digestif, idéalement avec un cigare ou un bon [chocolat noir](#) de dégustation.

### Emballage :

Ce Calvados d'exception est livrée dans un **emballage spécifique** de protection.