

Ch. du Breuil Calvados VSOP NV



Gyllen i farge, frisk og bakt eple med vanilje og svale krydder på nesen. Smooth og rund munnfølelse med bakt eple, karamell og forsiktig fatpreg.



Epler



100% selvdyrkede epler høstes og presses. Saften fermenteres naturlig til en form for mild, tørr sider. Sideren dobbelt-destilleres i en klassisk pot-still før det ferdige "hjetet" av destillatet lagres i franske eikefat i 4 år og tappes på flaske.



Lagret 4 år på franske eikefat.

kr

Alkohol: 40%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

20865601

Produsent Château du Breuil	Type Calvados	Land Frankrike	District Calvados
Sukker (g/l) 4	Syre (g/l)	Volum 70 cl	Ant. i kart. 6