



## Calvados Michel Huard 1996

### OMSCHRIJVING

Al 7 generaties lang produceert de familie van Jean-François Guillouet-Huard Calvados Millésimé uit hun 15 hectare grote boomgaard met streng geselecteerde hoge appelbomen.

De appeloogst vindt plaats in november, de vruchten worden zorgvuldig bewaard tot ze rijp zijn. Na nauwkeurige controle worden de appels geperst, het sap wordt in de kelder gefermenteerd bij een temperatuur van 10 °C. Het sap wordt cider, zodra het een alcoholgehalte van 6 ° heeft, wordt het gedestilleerd in een "alambic à colonnes". Het destillaat moet een concentratie van ongeveer 70 ° hebben om de appellatie Calvados d'Origine Contrôlée te krijgen.

Calvados Huard wordt gerijpt in eikenhouten vaten, eerst in nieuwe vaten voor extractie van kleur en smaak om daarna te lageren voor ettelijke jaren op rijpingsvaten. De vaten worden accuraat opgevolgd om er zeker van te zijn dat men een Grand Calvados van de hoogste kwaliteit op de markt brengt. Omzeggens de gehele productie wordt als millésimé verkocht enkel de Hors d'age is van verschillende geselecteerde jaartallen.

### CATEGORIE

Calvados

### LAND VAN HERKOMST

Frankrijk

### STREEK

Normandië

### GERECHT

DIGESTIEF

### JAARTAL

1996

### DOMEIN

Michel Huard

### INHOUD

0.70L

### DRUIF

appel

### AFSLUITING

stop