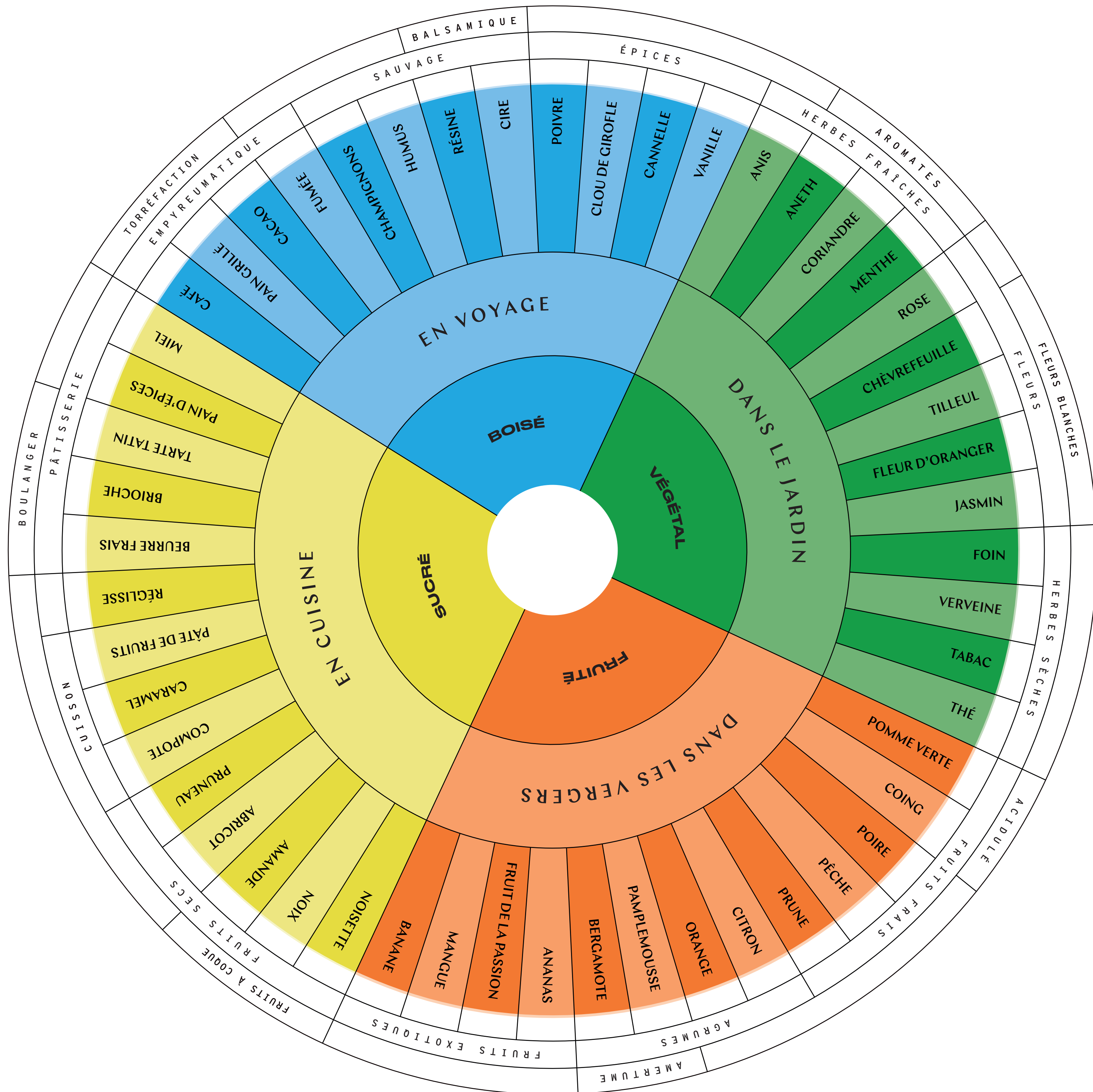


CALVADOS

ROLE DES AROMES



RESERVE | VIEILLI TROIS ANS | VS | VIEILLI DEUX ANS

VSOP | VIEILLI QUATRE ANS | HORS D'AGE | XO | EXTRA | VIEILLI SIX ANS

TROIS APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE POUR DES SPIRITUEUX AUX FORTS POINTS COMMUNS, MAIS QUI CULTIVENT DES DIFFÉRENCES DE TYPICITÉ. **LE CALVADOS** ▶ SON AIRE D'APPELLATION S'ÉTEND SUR UNE GRANDE PARTIE DE LA NORMANDIE ET SUR UNE FRACTION DES DÉPARTEMENTS PÉRIPHÉRIQUES : MAYENNE, SARTHE ET OISE. LE CALVADOS VIEILLIT AU MINIMUM DEUX ANS EN FÛTS DE CHÊNE AVANT D'ÊTRE COMMERCIALISÉ. **LE CALVADOS PAYS D'AUGE** ▶ SON AIRE D'APPELLATION S'ÉTEND SUR LA PARTIE ORIENTALE DU DÉPARTEMENT DU CALVADOS ET ENGLOBE QUELQUES COMMUNES LIMITOPHES DE L'ORNE ET DE L'EURE. LA DOUBLE DISTILLATION EST OBLIGATOIRE ET LE VIEILLISSEMENT MINIMAL EST DE DEUX ANS EN FÛTS DE CHÊNE. **LE CALVADOS DOMFRONTAIS** ▶ LE DOMFRONTAIS SE SITUE DANS LA PARTIE SUD DU BOCAGE NORMAND ET S'ÉTEND SUR DES COMMUNES SE TROUVANT PRINCIPALEMENT DANS LA MANCHE, L'ORNE ET LA MAYENNE. LA DISTILLATION S'OPÈRE EN COLONNE ET 30% DE POIRES À POIRÉ SONT INTRODUITES À MINIMA DANS LES CIDRES À DISTILLER. LE CALVADOS DOMFRONTAIS VIEILLIT AU MINIMUM TROIS ANS EN FÛTS DE CHÊNE AVANT D'ÊTRE MIS EN MARCHÉ.