

Calvados Chateau du Breuil – 8 godina 40 % – 0,7 L flaša, Francuska

- Izuzetno piće koje predstavlja savršen odnos kvaliteta i novca je definitivno Calvados star 8 godina.
- Kalvados je jako i veoma posebno alkoholno piće proizvedeno od jabuke. Pogotovo je dobro za degustaciju čak i za one koji nisu poznavaoči, i nemaju iskustva sa degustacijom jačih alkoholnih pića. Kalvados takođe važi za plemičko piće koje iako poseduje nešto veći procenat alkohola, sadrži i svežinu. Cenjeno je zbog dugog odležavanja.
- Chateau du Breuil je stari zamak u srcu Pais d'Auge, građevine od crvene cigle i drvene građe koje datira iz 16.-17. veka. Ovde su nekada živele porodice Buketo, Montgomeri i Bens. Danas se tamo nalazi jedna od najpoznatijih destilerija Kalvadosa. Kompaniju Chateau du Breuil osnovao je 1954. godine Philippe Bizouard, čiji su preci započeli proizvodnju i destilaciju Calvadosa. Zanimljiv podatak je da u okolini zamka raste 22.000 stabala jabuke i da je za 1 litar Kalvadosa potrebno 27 kg jabuka.

PROIZVOĐAČ:

STIL:

KATEGORIJA:

IZGLED:

MIRIS:

UKUS:

TIP BURETA:

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Chateau du Breuil

Calvados – jako alkoholno piće proizvedeno od jabuke

Calvados

Ćilibara

Pečena jabuka, vanila sa notama meda i oraha

Blago izbalansiran ukus pečenih jabuka, sa aromama svežih orašastih plodova

Sazревa u hrastovim bačvama

Najbolje je piti čist, bez dodataka.



Calvados Chateau du Breuil – 12 godina 40 % – 0,7 L flaša, Francuska

- **Calvados Chateau du Breuil star 12 godina je sofisticirano, tipično francusko piće i pravo zadovoljstvo za ljubitelje alkoholnih pića.**
- **Kao i šampanjac i konjak, regionalno je ograničen i može se proizvoditi samo u Normandiji zbog zaštićene oznake porekla.**
- **Tamo ima vekovnu tradiciju i uglavnom se proizvodi u oblasti Pais d'Auge. Uobičajeno se skladišti u drvenim buradima gde odležava dvanaest godina do svog punog potencijala. Shodno tome, plemeniti premijum proizvod iz stare destilerije je veoma tražen među poznavacima i kolezionarima.**
- **Neobičan oblik boce i crveni tečni voštani pečat daju luksuznom kvalitetnom proizvodu određeni „vintage“ šarm koji savršeno odgovara njegovoj ličnosti. Chateau du Breuil je stari zamak u srcu Pais d'Auge, građevine od crvene cigle i drvene građe koje datira iz 16.-17. veka. Ovde su nekada živele porodice Buketo, Montgomeri i Bens. Danas se tamo nalazi jedna od najpoznatijih destilerija Kalvadosa. Kompaniju Chateau du Breuil osnovao je 1954. godine Philippe Bizouard, čiji su preci započeli proizvodnju i destilaciju Calvadosa. Zanimljiv podatak je da u okolini zamka raste 22.000 stabala jabuke i da je za 1 litar Kalvadosa potrebno 27 kg jabuka.**

PROIZVOĐAČ:

STIL:

KATEGORIJA:

IZGLED:

MIRIS:

UKUS:

TIP BURETA:

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Chateau du Breuil

Calvados – jako alkoholno piće proizvedeno od jabuke

Calvados

Tamni čilibar

Kakao sa punim i začinskim notama kajsije, sa citrusima

Voćni i začinski ukus sa notama suve kajsije sa kakaom, uz aromu citrusa i muskatnog oraščića

Sazревa u hrastovim bačvama

Najbolje je piti ga čist, bez dodataka.



Calvados Papidoux VSOP 40 % – 0,7 L flaša, Francuska



- **Papidoux VSOP je specijalna Francuska jabukovača koju proizvodi jedan od najpoznatijih i najvećih proizvođača kalvadosa u Francuskoj.**
- **Kalvados se tradicionalno proizvodi u Francuskoj i predstavlja jednu vrstu jabukovače i samo rakija iz ovog regiona može da nosi naziv kalvados. Papidoux se proizvodi od više od 150 različitih sorti jabuka koje omogućavaju savršen sklad aroma. Jabuke se ostavljaju mesec dana na fermentaciji, nakon čega sledi sazrevanje u hrastovim bačvama koje traje pet godina.**
- **Unikatan dizajn flaše je dobro poznat na policama barova širom sveta i nalazi se u raznim kolekcijama ambicioznih kolekcionara.**

PROIZVOĐAČ:

STIL:

KATEGORIJA:

IZGLED:

MIRIS:

UKUS:

TIP BURETA:

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Distillerie de Cormeilles

Calvados – jako alkoholno piće proizvedeno od jabuke

Calvados

Tamni čilibar

Miris svežeg voća i cveća sa izvanrednom notom zrelih jabuka

Tradicionalne arome Kalvadosa – suvi ukus jabukovog soka, pomalo kiselkasto sa aromama hrasta

Sazрева u hrastovim bačvama

Možete uživati u degustaciji u čistoj varijanti na sobnoj temperaturi ili sa par kockica leda.