



## RÉSERVE

*Calvados Domfrontais*

Comte Louis de Lauriston

Assemblage de Calvados élevés plus de trois ans en fûts de chêne.

La robe est topaze.

Au nez, une dominante de fruits (pomme et poire) se complète des premiers arômes de vieillissement : quelques épices telle que la cannelle.

La bouche est souple et finement structurée par le bois.

Ce Calvados convient parfaitement pour le "trou normand", les granités ou en accompagnement d'un dessert normand.

« Belle robe jaune d'or. Nez fruité, plaisant, nettement sur la pomme et la poire. La bouche est tendre, tonique et fruitée avec une belle persistance finale. Un style plaisant, convivial et accessible qui s'appréciera pur ou en cocktail. »  
Commentaires Gilbert & Gaillard 2016

Médaille de Bronze, 87/100 IWSC 2021 (UK)  
Meilleur Domfrontais, World Calvados Awards 2021  
Médaille Vermeil, Vimoutiers 2017 (France)  
Médaille d'Or, Gilbert et Gaillard 2016 (France)  
Médaille d'Or, Vimoutiers 2015 (France)  
Médaille d'Or, I.W.S.C. Londres 2013 (Grande Bretagne)  
Médaille d'Argent, Vinalies Internationales 2013  
Grand Prix d'excellence des Vinalies 2010  
Médaille d'Or, Paris 2009 (France)  
Médaille d'Argent, I.W.S.C Londres 2009 (Grande Bretagne)  
Médaille de Vermeil, Vimoutiers 2009 (France)  
Médaille d'Argent, Paris 2005 (France)

