



RÉSERVE

Calvados Domfrontais

Comte Louis de Lauriston

Assemblaggio di Calvados invecchiati per più di tre anni in fusti di rovere.

La robe è color topazio.

Al naso, la nota dominante di frutta (mela, pera) è completata dai primi aromi dell'invecchiamento: qualche spezia, come la cannella.

La bocca è morbida e finemente strutturata dal legno.

Questo calvados è perfettamente adatto al cerimoniale del "trou normand", servito con ghiaccio tritato o per accompagnare un dolce normanno.

Medaglia Vermiglio, Vimoutiers 2017 (Francia)

Medaglia d'Oro, Gilbert & Gaillard 2016 (Francia)

Medaglia d'Oro, Vimoutiers 2015 (Francia)

Medaglia d'Oro, I.W.S.C. Londres 2013 (Grande Bretagna)

Medaglia d'Argento, Vinalies Internationales 2013

« Grand Prix d'Excellence », Vinalies Nationales 2010

(Francia)

Medaglia di Bronzo, I.W.S.C. Londra 2010 (Gran Bretagna)

Medaglia di Bronzo, Vimoutiers 2010 (Francia)

Medaglia d'Oro, Parigi 2009 (Francia)

Medaglia d'Argento, I.W.S.C. Londra 2009 (Gran Bretagna)

Medaglia Vermiglio, Vimoutiers 2009 (Francia)

Medaglia d'Argento, Parigi 2005 (Francia)

