

CALVADOS ANÉE FINE

Manzana



Tipo de Cuerpo

DESTILERÍA

El joven Ernest Busnel se instala con su familia en Pont l'Évêque y asocia con la Sra. Quétel, dueña de granjas de toda la región del Pays d'Auge para seleccionar los aguardientes, licores incoloros elaborados con fruta, para su maduración y mezcla en sus bodegas. En ese momento, presenciamos tres nacimientos: el nacimiento del amor por la tierra, el nacimiento de la pasión por las manzanas y el nacimiento de un Calvados que más tarde se conocería como BUSNEL, surge después que Georges Busnel, hijo de Ernest y esposo de Lucie Quétel, da su nombre a la destilería. En 1906, perfeccionista dedicado a seleccionar cuidadosamente las manzanas y supervisa cada detalle de la producción de Calvados. Recorre la campiña normanda buscando nuevos aguardientes y llega a mezclar hasta doce de distintas edades para lograr la combinación ideal. De 1952 a 1960 sufre daños por la guerra mundial, tras el suceso de recupera en ese tiempo y BUSNEL alcanza de nuevo el nivel de éxito de los años 30 cuando se convierte en el proveedor oficial de SS France.

NOTAS DE CATA

Destilado con vista ámbar dorado claro, brillante y cristalino, aroma intenso a manzana fresca, perfil de gusto amplio con sabores equilibrado y distintivo afrutado con notas de barrica / roble tostado, manzanas amarillas homeadas, caramelo, vainilla, mazapán, hierbas y naranja.

Maridaje ideal con platillos salados como foie gras, pechuga de pato, postre de chocolate amargo, almendras, frutos secos, pastel de nueces y dulces de naranja; acompañarlo con quesos curados también se disfruta o solo como aperitivo con hielo o tónica.



Destilería / Maestro:
Distillerie -Busnel



Grados de Alcohol:
40 % Alc.



Producto Primario:
Manzana



Temperatura de Consumo:
10 - 17 °C.



Destilación:

Tras triturar y prensar las manzanas para conservar únicamente el jugo, este reposará en grandes tanques de roble francés, donde se fermentará lentamente. Al ser una fermentación natural, el proceso es largo y puede durar hasta seis meses. La destilación de las sidras se realiza durante los primeros seis meses del año. Tras su selección, las sidras se someten a una doble destilación en alambiques tradicionales de cobre.