



Château du Breuil Calvados V.S.O.P.

En ung calvados på 4 år, der byder på en frisk, raffineret og frugtrig smagsoplevelse. Den har en flot ravfarve, og man kan virkelig smage, hvad en "Appellation Pays d'Auge Contrôlée" calvados kan.

De lokale æbler omkring slottet samt den dobbelte destilleringsproces giver denne V.S.O.P. en rund og mild smag med en lang dejlig finish, hvor hints af mandel kan anes.



Château du Breuil Fine Calvados

Dette er den yngste Calvados i Château de Breuils sortiment og byder på en frisk, raffineret og frugtrig smagsoplevelse. Den overkommelige pris gør den oplagt til drinks, madlavning og flambering.

Denne calvados giver alle mulighed for at opdage det fantastiske ophav en Château du Breuil har, og hvordan "Appellation Pays d'Auge Contrôlée" Calvados skal smage.



Château du Breuil Reserve du Château 8y

Det er den yngste i Hors d'Auge-segmentet (lagring over 6 år). Den mellemlange lagring giver sig til udtryk med en bouquet af tørret æble, vanilje, nødder og honning. Det er en meget afbalanceret calvados med en rund og lang eftersmag.

Den kan nydes rent, og gerne i selskab med en god kaffe eller chokolade. Kvaliteten er kontrolleret af Chateau du Breuil.



Château du Breuil Calvados 12 ans D'age

Et blend af forskellige calvados, der har lagret i minimum 12 år på egetræsfade. Den er let, frugtrig og med en fornemmelse af træ og noter af æbler og nødder.

Den har ynden af en ung calvados og styrken fra en gammel. Den er god til calvados-kendere, der leder efter et nyt produkt, de kan værdsætte.



Château du Breuil Calvados 15 Ans D'age

Blendet er modnet i mindst 15 år på egetræsfade, med en bouquet af æbler, der giver plads til en robust tannin fra den gamle og modne calvados.

Det er en bestseller, som er rig med en flot dybde. Det, at der er ældre calvado i blendet, gør at produktet i flasken er meget elegant og balanceret med bløde og dybe nuancer.



Château du Breuil Reserve des Seigneurs XO - 20YO

Et meget specielt blend af de prestigefyldte calvados der er mellem 25 og 30 år. Calvadoserne i dette blend er nøje udvalgt og resulterer i et produkt med nuancer af honning, svesker, frugt og en lang finish af tobak og lakrids.

Det høje tanninindhold i denne meget gamle calvados giver en flot ravfarve. Nyd den langsomt ved stuetemperatur.



Château du Breuil Calvados Millesime 1998

Denne Calvados skiller sig ud eftersom, at den ikke er et blend, men derimod er eksklusivt lavet på æbler fra 1997 og destilleret i 1998, hvilket er en af de bedste årgange hos Château du Breuil.

I smagen er den meget frugtrig og æblenoterne kommer tydeligt igennem. Derefter kommer nuancer fra egetræsfadet, som også indeholder spor af ingefær og abrikos



Château du Breuil Fût n°97

I 13 år har den lagret i kældrene under Château du Breuil, og her får man virkelig lov til at opleve de mirakler, som tiden har påført det pågældende fad. Det er en calvados for kendere, der leder efter autenticitet.

Den er let krydret og har noter af tobak, anis og muskatnød. Du kan eventuelt tilsætte et par dråber vand, hvilket vil fremhæve nogle af de meget runde og dybe smagsnuancer.



Château du Breuil Pommeau de Normandie

Kombinationen af sødmens fra æblet og calvados lagret på egetræsfade skaber frugtrige og runde noter af æbler.

Oplagt som aperitif og dessert vin, men den er også god til et oste- eller kagebord. Den skal serveres kold for at leve op til sit fulde potentiale.



Château du Breuil Royal

Denne Calvados er designet til at vise kældermeesterens ekspertise. Det er et blend af meget gamle calvadoser, der alle er mørke, rige og intense, med sublime og lange afslutninger.

Der står ingen alder på Château du Breuil Royal, da kælder mesteren løbende tilføjer den calvados, han mener, vil styrke Royalen bedst muligt.