



COQUEREL FINISH ROZELIEURES 41,0% 0700|6

0.7 l - 42 %

RÉFÉRENCE

FRA6001548

PCB

Etui

ORIGINE

FR

CODE EAN

3559622614715

CATÉGORIE

Eaux de vie de fruits

PRODUIT

Après plusieurs années de vieillissement, ce calvados de 4 ans a bénéficié d'un finish exceptionnel de plus de 30 mois en fûts de whisky Rozelieures. Cet affinage apporte une signature singulière, où les notes gourmandes de pomme confite se mêlent à de subtiles touches de céréales, de fines épices et de fruits frais. L'ensemble révèle un équilibre élégant entre la fraîcheur du fruit et la profondeur boisée, pour une dégustation à la fois délicate et généreuse.



Nez: Pomme fraîche, céréales maltées, épices fines.



Bouche: Pomme confite, fruits frais, notes pâtisseries et épicées

MARQUE

Une aventure familiale spiritueuse depuis 1937 date à laquelle les premières eaux-de-vie de cidre et de poire de Normandie sont distillées au Domaine. C'est en 1942 que ces distillats vont être reconnus par décret, en Appellation d'Origine réglementée sous le nom de Calvados. Depuis 1971, la distillerie est dirigée par la famille Martin particulièrement attachée au respect des techniques traditionnelles de production sans pour autant fermer la porte à la modernité. Le Domaine du Coquerel trouve ses racines au coeur du bocage Normand à quelques kilomètres seulement du Mont-Saint-Michel. La spécificité des pommes à cidre AOC Calvados provient d'un terroir unique et a lentement évolué depuis le Xème siècle lorsque les premiers vergers ont été plantés en Normandie. C'est le mélange et l'équilibre des variétés de pommes sélectionnées lors de l'élaboration de ses cidres qui confèrent aux Calvados Coquerel leurs attributs uniques. Il y a quatre familles de pomme: les amères, apportant l'équilibre et l'harmonie; les douces, pour le sucre; les douces amères, pour leur tanin et enfin les acidulées pour

leur fraîcheur. Au Domaine du Coquerel, la famille Martin est convaincue qu'un grand Calvados est avant tout un grand cidre. Dans la quête perpétuelle de l'équilibre parfait entre la fraîcheur du fruit et la finesse de l'eau-de-vie apportée par un long vieillissement en fût de chêne français, elle maîtrise tout le processus de production de ses Calvados. Ainsi, les pommes sont sélectionnées, cueillies et lavées soigneusement avant d'être pressées et le jus de pomme récolté est ensuite laissé en fermentation naturelle au Domaine. Le maître distillateur sélectionne ensuite avec soin les lots de cidre une fois qu'ils ont atteint leur maturité optimale et les distille dans l'une de leur trois colonnes en cuivre. C'est en entrant en contact avec les fûts de chêne français, que les Calvados fraîchement distillés complètent leurs formations, gagnent en structure et en complexité. Puis vient le rôle stratégique du maître de chai qui contrôle que le bois ne masque jamais les arômes de pomme mais les subliment et les magnifient. Le Domaine du Coquerel est une Maison reconnue pour produire des Calvados de très grande qualité et s'est vu décernée plus d'une centaine de médailles dont à cinq reprises le grand prix d'honneur du Président de la République récompensant la plus belle cave de Calvados.