

# CHÂTEAU DU BREUIL VSOP YEARS CALVADOS PAYS D'AUGE 40° 70CL



**70cl**

**Fabricant**

Château du Breuil

**Titre alcoométrique**

40 %

**Processus de fabrication**

Traditionelle doppelte Destillation in den Charentais-Brenngeräten. Durch das kontinuierliche Verfahren wird der Charakter des Apfels konzentriert. Hochwertige Äpfel aus der Pays D'Auge Region, sorgfältig ausgewählt und geerntet. Reifung in französischen Eichenfässern, um Aromen und Komplexität zu entwickeln. Mindestens zwei Jahre in Fässern, die vorher für die Lagerung von Calvados verwendet wurden, um die Feinheit zu verfeinern.

**36.90**

(y compris la TVA)