



Codice Articolo

17774

CALVADOS CHAT DU BREUIL 40° 70X6

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

70clx6

Codice EAN imballo / bottiglia

No / 3103820404007

Peso lordo imballo (kg)

7,7

Unità logistica - cm 80x120

Nr. imballi/strato

12

Nr. strati/pallet

5

Nr. imballi/pallet

60

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

Altre note

Grado alcolico: 40

Questo Fine Calvados si ottiene con mele di altissima qualità, raccolte nei meleti della Pays d'Auge, a Le Breuil-en-Auge, in Normandia. La prima fase di produzione consiste nell'ottenimento del sidro, con un macerazione che ha una durata di almeno 6 settimane. Concluso il processo di distillazione, questo calvados rimane ad invecchiare per almeno 2 anni in botti di rovere. Si presenta di colore giallo dorato. All'esame olfattivo dimostra tonicità e freschezza, intense sensazioni di mela. È vivace e gradevole al gusto.