VININFORMATION



1969 Calvados

Famille Dupont

Calvados, Frankrig

I departementerne Calvados, Orne og en del af Eure ligger Calvados appellationen "Pays d'Auge". Pays d'Auge er lovprist for dets produktion af Cider og Calvados lavet på områdets æbler. Den mangeårige tradition trækker spor tilbage til "Lord" de Gouberville, som i 1554 udførte den første distillering på æbler. Og i 1606 - 50 år senere var produktionen af Calvados en (kommerciel) realitet. Den destillerede drik, lavet på områdets æbler, oplevede sin guldalder i de 19. århundredes sidste kvartal, hvor vinlusen (Phylloxera) havde lagt Europas vinmarker øde. Som følge af den manglende vinproduktion steg efterspørgslen på Calvados ganske betragteligt og har siden hen været blandt verdens mest populære "Eau-de-vies".

Dupont er i dag en af de toneangivende producenter af Calvados og Cider. Familieforetagendet varetages af Anne-Pamy Dupont, der sammen med sin nu afdøde bror Jérôme, har ført kvaliteten helt til tops. Sammen med topproducenterne Calvados Christian Drouin, Calvados Roger Groult, Domaine Pierre Huet og Le Père Jules har Jérôme søsat Esprit Calvados, der arbejder for at optimere Calvados kvaliteten og omdømmet gennem, fornyelse og frem for alt fokus på kvalitet. Dupont ejer ca. 30 ha. æbleplantager i Normandiet, i hjertet af Pays d'Auge regionen. Æbleplantagerne dyrkes i dag økologisk og forventes certificeret i 2020.

Druesort:	80% Bitter/søde æbler, 20% syrerige æbler
Vinifikation:	Dobbeltdestillation efter 6 måneder. Lagret i 400 l. egetræsfade siden årstal påført flasken
Smagsnoter:	



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S