Calvados Lecompte 12 Ans

La Maison

Nasce con Alexandre Lecompte, un mercante di vini e liquori normanni, che nel 1923 decide di dedicare la sua vita alla produzione del Calvados fondando l'omonima società, la Lecompte House, avvalendosi di due soli alambicchi in rame da 25 ettolitri, tutt'oggi ancora impiegati nella produzione.

Terroir

La distilleria è situata nel zona della regione più rinomata, Pays d'Auge. Le varietà di mele coltivate nei suoli sabbiosi e calcarei, nei pressi della cittadina di Lisieux, sono sapientemente assemblate dal "Maître de Chai" Richard Prével.

Caratteristiche

Il Calvados du Pays d' Auge è prodotto in una zona limitatissima e prevede, obbligatoriamente, la doppia distillazione (come il Cognac).
LECOMPTE 12 ANS d'AGE è prodotto dall'assemblaggio di Calvados Pays d'Auge di 12 e 13 anni.

Note di Degustazione

Color rame dorato con sentori di mele molto mature e vaniglia con punte di legno, spezie, cannella e noce moscata.
Al palato è fruttato con aromi fumé, tannini delicati e note speziate amalgamate a quelle di mela caramellata.