Calvados Lecompte 18 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).
Gli aromi speziati del Lecompte 12 Ans sono attenuati e si manifestano in questo 18 Ans con una grande delicatezza fruttata e bilanciata.

Note di Degustazione

Color rame ambra con eleganti profumi di mela Fuji matura.
Al palato il gusto è gradevole ed ampissimo con delicati aromi di legno dati dal passaggio in botti di quercia francese Allier che ben si armonizzano con la fragranza delle mele come appena sfornate.