

Dupont Cask Finish Collection No.1, Caroni Rhum

Domaine Familial Louis Dupont maakt alleen gebruik van de eigen appelgaarden. Van de appelsoorten zijn sommige zoet (Rouge Duret), andere zuur (Rambault) of bitterzoet (Argile rouge, Binet rouge, Saint Martin, Mettais en Frequin).

Door middel van een dubbele distillatie wordt van de cider Calvados gestookt die vervolgens gedurende meerdere jaren op eikenhout (Loire) wordt gelagerd. Het staat op de kaarten van o.a. Alain Ducasse, La Tour d'Argent, Gordon Ramsey en Criterion (Marco Pierre White).

Soort Spirit	Eau-de-vie de Fruits
Variëteit / Type	Eau-de-vie de Cidre
Herkomst	Normandië
Land	Frankrijk
Distillateur	Famille Dupont
Type distilleerketel:	Alambic Charentais
Bottelaar	Famille Dupont
Ingrediënten	80% bitterzoete en 20 % zure appels uit Normandië.
Kleur	Goudgeel
Geur	Complexe, rijke aroma's van suikerriet en geroosterde appels.
Smaak	Krachtige aanzet van gekookte appels en verse amandel gevolgd door licht peperige tonen met hints van bruine rietsuiker en een zeer lange afdronk.
Rijping	Ongeveer 6 jaar rijping op eikenhouten vaten uit de Loire (waarvan 25% nieuw), gevolgd door een finish van minimaal 5 maanden op oude 220 ltr Caroni Rhum vaten.
Leeftijd / jaartal	Minimaal 6 jaar
Alc %	42%
Website producent	https://www.calvados-dupont.com/

