

Domaine Familial Dupont, Cidre Bouché

Als één van de allerbeste Calvadosproducenten maakt Domaine Familial Louis Dupont 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).

Naast Calvados wordt hier natuurlijk ook Cider geproduceerd. Zonder Cider kan er immers domweg geen Calvados worden gemaakt.

Ook de Ciders van Dupont zijn van uitermate hoge kwaliteit. De vers geoogste appels worden vermalen om vervolgens de natuurlijke gisten haar werk te kunnen laten doen.

De Cider wordt vervolgens na de rijping op rvs of eikenhouten vaten gebotteld in Champagneflessen met kurk en muselet.

Land:	Frankrijk
Streek:	Normandië, Pays d'Auge
Type:	Cidre Bouché du Pays d'Auge
Appelgaarden:	Eigen appelgaarden op een ondergrond van arme klei en mergel, gelegen nabij Victot-Pontfol, zo'n 65 km ten zuiden van Le Havre en 40km ten westen van Caen.
Producent:	Domaine Familial Dupont
Ingrediënten:	Vergiste pulp van 70% bitterzoete en 30% zure appels, koolzuur.
Rijping:	Geen houtrijping, 4/5 maanden gerijpt op RVS vaten.
Neus:	Appel, peer en rode bessen.
Mond:	Verassende rijke smaak van gebakken appel, wat fijne tannines en een aangenaam frisse afdronk.
Spijs:	Aperitief, witvlees (kip en varken), crêpes en kazen.
Bijzonderheden:	Slechts 5,5% alcohol
Website:	https://www.calvados-dupont.com/

