


Fiche Produit : Le Calvados (apple brandy)

Définition : Le calvados est une eau de vie de fruits, à base de cidre ou de poiré produite dans le département du cavaldos.		
Historique : Le calvados a obtenu son appellation d'origine en 1942. Que ce soit la boisson ou le département, le calvados tire son nom d'un navire espagnol qui s'est échoué au large des côtes normandes.		
Marques Commerciales/prix		
<ul style="list-style-type: none"> ● Père Magloire ● Busnel ● Boulard ● Coquerel <p> <i>Prix moyen</i> : de 80 à 200 F soit 12, 19 à 30,49 euro <i>Nombre de doses</i> : 17 à raison de 4 cl <i>Prix de revient par verre</i> : 5 à 12 F <i>Prix de vente moyen</i> : 30 à 50 F </p>		
Élaboration		
Il existe trois appellations différentes : <ul style="list-style-type: none"> ● le calvados ● le calvados pays d'auge ● le calvados domfrontais <p> les aires géographiques de production ont été strictement délimitées par l' Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.). C'est à l'intérieur de chacune de ces aires que doit être effectué l'ensemble des opérations aboutissant à la production des eaux de vie. </p> <ul style="list-style-type: none"> ● Récolte des pommes ● Elaboration des cidres ● Distillation ● Vieillessement ● Assemblage <p>Chacune des appellations possède ses caractéristiques propres dues à la fois au terroir et à la méthode de distillation.</p>		
Classification		Service
<p> Appellation Calvados d'origine contrôlée : pommes issues de l'aire Calvados, 1 distillation dans un alambic à colonnes Appellation Calvados du pays d'Auge contrôlée : pommes issues de l'aire pays d'Auge, double distillation dans un alambic à repasse Appellation Calvados Domfrontais contrôlée : pommes et poires (au moins 30%) issues de la zone Domfrontais, 1 distillation dans un alambic à colonnes </p> <p> Compte d'âge : (toujours pour l'eau de vie la plus jeune utilisée) </p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2 ans minimum : *** ou 3 pommes ● 3 ans minimum : vieaux ou réserve ● 4 ans minimum : VO; Vieille réserve ou VSOP <p>6 ans au minimum : extra, XO, napoléon, hors d'âge</p>		<p> Comment le servir ? En digestif à température ambiante, dans un verre à dégustation sur une sous-tasse avec une dentelle </p> <p> Utilisations : En cocktail : jack rose Dans l'élaboration du pommeau de normandie Pour les flambages de pommes ou de tarte tatin Pour les flambage de viandes : côte de veau normande </p>