

## Fiche Produit : Le Calvados (apple brandy)

<b>Définition :</b> Le calvados est une eau de vie de fruits, à base de cidre ou de poiré produite dans le département du cavaldos.	
<b>Historique :</b> 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.	
<b>Marques Commerciales/prix</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Père Magloire</li> <li>● Busnel</li> <li>● Boulard</li> <li>● Coquerel</li> </ul> <p> <i>Prix moyen : de 80 à 200 F soit 12, 19 à 30,49 euro</i>  <i>Nombre de doses : 17 à raison de 4 cl</i>  <i>Prix de revient par verre : 5 à 12 F</i>  <i>Prix de vente moyen : 30 à 50 F</i> </p>	
	
<b>Élaboration</b> Il existe trois appellations différentes : <ul style="list-style-type: none"> <li>● le calvados</li> <li>● le calvados pays d'auge</li> <li>● le calvados domfrontais</li> </ul> <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"> <li>● Récolte des pommes</li> <li>● Elaboration des cidres</li> <li>● Distillation</li> <li>● Vieillessement</li> <li>● Assemblage</li> </ul> <p>Chacune des appellations possède ses caractéristiques propres dues à la fois au terroir et à la méthode de distillation.</p>	
<b>Classification</b> <p> <b>Appellation Calvados d'origine contrôlée :</b> pommes issues de l'aire Calvados, 1 distillation dans un alambic à colonnes  <b>Appellation Calvados du pays d'Auge contrôlée :</b> pommes issues de l'aire pays d'Auge, double distillation dans un alambic à repasse  <b>Appellation Calvados Domfrontais contrôlée :</b> pommes et poires (au moins 30%) issues de la zone Domfrontais, 1 distillation dans un alambic à colonnes         </p> <p> <b>Compte d'âge :</b> (toujours pour l'eau de vie la plus jeune utilisée)         <ul style="list-style-type: none"> <li>● 2 ans minimum : *** ou 3 pommes</li> <li>● 3 ans minimum : vieaux ou réserve</li> <li>● 4 ans minimum : VO; Vieille réserve ou VSOP</li> </ul> </p> <p>6 ans au minimum : extra, XO, napoléon, hors d'âge</p>	<b>Service</b> <p> <b>Comment le servir ?</b>            En digestif à température ambiante, dans un verre à dégustation sur une sous-tasse avec une dentelle         </p> <p> <b>Utilisations :</b>            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>