Calvados Lemorton 10y

Het Maison Lemorton is vlakbij het stadje Mantilly gelegen, in het Zuiden van Basse-Normandie in de rijkelijk beboste regio van de Domfrontais. Didier, de kleinzoon en tevens de derde generatie van het familiebedrijf Lemorton, runt nu het domein dat beschikt over een boomgaard met appelbomen en hoogstammige perenbomen (tot 20 meter hoog) die voorbestemd zijn voor ciders, poirés, Pommeau de Normandie en vooral voor de vintage Calvados Domfrontais. De Calvados van Lemorton onderscheidt zich door zijn zeer hoog gehalte aan peren, ongeveer 70%. Dit terwijl voor de AOP Calvados Domfrontais slechts een minimum van 30% is vereist. Elke Calvados van het huis rijpt op eiken vaten tot er wordt ter plaatse gebotteld. Calvados is een brandewijn die voortkomt uit distillering van cider die op zijn beurt wordt gemaakt van appelen uit Normandië. Het karakter van Calvados wordt momenteel vertaald in 3 verschillende typeringen die verband houden met de terroir (de bodem), het gebruikte fruit en de distilleermethode. De appeloogst start begin oktober en duurt tot eind november. De distillering vindt meestal plaats in de lente en in de herfst. Hiervoor worden zorgvuldig in regels gegoten traditionele procédés gebruikt. De distillering met behulp van een alambiek (distilleerkolf) leidt tot een verrassend florale en fruitige kleurloze brandewijn die zich verder ontplooit dankzij de werking van hout en tijd. Wist u dit? 18 kilo ciderappelen is nodig om 13iter cider van 5% vol. te produceren; hieruit kan men vervolgens 1iter Calvados van 70% vol. distilleren. Calvados wordt te koop aangeboden na een minimale rijping van 2 of 3 jaar op hout. Calvados rijpt in zeer droge eiken vaten. Het contact met het hout levert de noodzakelijke elementen voor een perfecte afwerking. Met de veroudering neemt het alcoholvolume af tot 40Â°. Als een volleerd alchemist voert de keldermeester allerlei ingewikkelde assemblages uit door brandewijnen van verschillende jaren, oogsten of terroirs te vermengen. De assemblage is een delicate handeling die véél deskundigheid vergt om het evenwicht tussen hout en fruit te vinden. Er zijn 3 Calvados appelations: -AOC Calvados -AOC Calvados Pays d'Auge -AOC Calvados Domfrontais De oogst van de appels, de productie van de cider en tenslotte de distillatie moeten verplicht in het gebied plaatsvinden. AOC Calvados Pays d'Auge Deze Calvados is afkomstig van de kalk-kleigronden uit de Pays d'Auge, een regio in het departement Calvados en in enkele aangrenzende dorpen in de

départementen Orne en Eure. Kenmerkend voor de Calvados Pays d'Auge is zijn dubbele distillatie in de alambiek (distilleerkolf) "Ã repasse". Vervolgens rijpt hij nog drie tot vijf jaar. AOC Calvados Deze appellation strekt zich uit over een groot gedeelte van Basse-Normandie en in mindere mate over de gebieden Eure, Seine Maritime, Mayenne, Sarthe, Oise en Eure et Loir. De AOC Calvados wordt grotendeels in een alambiek "Ã colonne"

KARAKTER

Land	Frankrijk
Regio	Normandië
Appelatie	Calvados Domfrontais AOP