

# Michel Huard

Francia - Normandia - Montilly-sur-Noireau



CALVADOS 25 ANNI 40,0°

**Zona di produzione:** Normandia - Francia

**Vendemmia:** la raccolta delle mele si svolge tra ottobre e novembre, al momento della naturale maturazione dei frutti

**Vinificazione:** tritate e pressate, e lasciate fermentare in cantina ad una temperatura di 10°

**Affinamento:** in botti unicamente di rovere: in una prima fase, in botti nuove cosicché il tannino rilasci il suo colore; successivamente, il Calvados viene conservato in botti specifiche per l'invecchiamento

**Colore:** arancione ocra

**Profumo:** mele cotte, con un tocco finale di caramello e mandorla

**Sapore:** note di pepe, sentori di mele cotte e mandorle fresche

**Grado Alcolico:** 40% vol

**Proprietà / Fondatori** Jean-François Guillouet-Huard / Michel Huard

**Inizio Attività** 1950

**Ettari** 18

**Bottiglie prodotte** 8.000



La Maison Huard è ormai giunta alla settima generazione con Jean-François Guillouet, che nel 2004 ha raccolto il testimone dal nonno Michel dopo aver condiviso con lui vent'anni nella piccola azienda di Caligny, in Normandia. I 18 ettari di meleti sono piantati tra Caligny e Montilly sur Noireau e sono tutti esposti a pieno sud, con la raccolta che avviene a novembre a frutti ben maturi. Distillazione unica, come tutti i Calvados di quest'area, con l'invecchiamento che avviene in barrique di quercia in parte vecchie ed in buona parte nuove, affinché i tannini si "ammorbidiscano" ed il Calvados inizi ad acquisire il suo giusto colore. In tutti i processi la massima cura, con il rinnovo sia delle barrique che delle botti oltre al controllo maniacale di ogni singolo millesimo per poter ottenere "Grandi Calvados". Da Michel che vendeva i suoi primi Calvados negli anni cinquanta a Parigi fino a Jean François, nel segno di uno dei migliori interpreti dell'appellazione.