

Michel Huard

Francia - Normandia - Montilly-sur-Noireau



CALVADOS HORS D'AGE 40,0°
(2006 - 1999)

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: ambrato, archetti stretti

Profumo: sottili note di mela fresca e mandorla tostata

Sapore: untuoso, lungo e ricco al palato, con note di mela cotta 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.