



MAQUISARDS CALVADOS

Huard Millésime 2008 | 2024 Editon

Après 16 ans, ce Calvados extraordinaire a été découvert dans la cave de Michel Huard, vieillissant dans un tonneau de 220 litres. Heureusement, l'embouteilleur indépendant Maquisard a retrouvé la barrique oubliée, qui contenait encore 50 litres du précieux liquide, et l'a mise en bouteille en 2024. Depuis sept générations, la Maison Michel Huard élabore un Calvados Millésimé vintage dans son domaine familial historique du Pays d'Auge, en utilisant les pommes de ses arbres à hautes tiges cultivées dans un verger de 15 hectares. - Appellation : Calvados contrôlé - Producteur : Maison Michel Huard - Élaboré à partir de : 30 variétés de pommes à cidre - doux-amer, amer et acidulé - Cave : n°6 - Fût unique : 176 - Caractéristiques : Non filtré - Couleur naturelle - Édition limitée : 80 bouteilles numérotées - Distillé en : 2008 - Mis en bouteille en : novembre 2024

Tasting notes