



**CALVADOS DOMFRONTAIS – APPELLATION CALVADOS DOMFRONTAIS CONTRÔLÉE –  
PÈRE MAGLOIRE – DEPUIS 1821 40% ALC. VOL.**

**Analisi visivo:** limpido di colore dorato con riflessi verdognoli

**Analisi olfattiva:** i profumi sono tutti netti e chiari; si percepiscono con i seguenti aromi: sapone, cera, vaniglia, tostatura, un grande profumo di erba officinale, pera caramellata, susina gialla e potpourri di fiori gialli

**Analisi gustative:** la morbidezza a livello di palato è davvero interessante e la sensazione alcolica è una sensazione responsabile nel senso che non è aggressiva, non invade e lascia spazio agli aromi che già si erano presentati all'olfatto (vaniglia, erba officinale, susina gialla)



**Analisi retro-olfattiva:** la percezione della nota alcolica si abbassa notevolmente e come aromi si confermano la vaniglia e la frutta gialla; la persistenza aromatica intensa è di 27-28 secondi

**OPINIONE PERSONALE:** un bouquet olfattivo notevole con una varietà di profumi realmente interessante; all'esame gustativo è un distillato rotondo e vellutato visto che l'alcool permette ai sapori di interagire nel palato per una buona sinergia a livello di bocca; un Calvados adatto sia a palati femminili che maschili visto la sua capacità di adattamento e la duttilità della nota alcolica