

Charles de Granville, Calvados Fine

Sagnet beretter om en 14-årig forældreløs dreng, kun kendt som Charles, der tjente til havs under Louis XIV, som ansvarlig for maden til mandskabet. Under disse mange sejladser lavede han sit eget destillat. Destillatet, der var lavet på gæret æble- og pærejuice, var oprindeligt en kur mod skørbug.

Sagnet beretter om en 14-årig forældreløs dreng, kun kendt som Charles, der tjente til havs under Louis XIV, som ansvarlig for maden til mandskabet. Under disse mange sejladser lavede han sit eget destillat. Destillatet, der var lavet på gæret æble- og pærejuice, var oprindeligt en kur mod skørbug. Mange år senere, etablerede sig i Granville sammen med sin forlovede. Kongen gengældte hans mange års tro tjeneste, ved at give ham navnet Charles de Granville. Han fik idéen om at lave sit eget destillat i egetræsfade og helligede resten af hans liv til at fremstille og forfine hans destillat Charles de Granville Calvados. Hans Calvados er fremstillet på cider fra de traditionelle og bedste æblesorter, plukket når de er helt modne og gæret sent på sæsonen. Dette resulterer i Calvados, der har forfriskende syre og en delikat bouquet. Charles de Granville Fine har en lys gylden farve, fin bouquet med intens aroma af karamel, frugt og vanille. Let og elegant smag med en frisk frugtrig eftersmag.

Smagenoter:

Lys gylden farve, fin bouquet med intens aroma af karamel, frugt og vanille. Let og elegant smag med en frisk frugtrig eftersmag.

