



Calvados
MSL
Marquis de Saint-Loup
C. Drouin



Cantina di affinamento



Pressa Verticale

Fine

Affinato per un periodo da 3 a 5 anni in piccoli fusti di rovere.

Un colore dorato, un palato delicato, fruttato al naso e secco in bocca con aromi di mela molto presenti.

Raccomandato come digestivo a chi predilige gli aromi di frutta.

Più vigoroso del Selection, è indicato per la preparazione di cocktail dove è richiesta la complessità aromatica del Calvados.

Medaglia d'argento, I.W.S.C. Londra, 2005, Gran Bretagna.

Medaglia d'argento, Vimoutiers, 2005, Francia.

Medaglia d'oro, Vimoutiers, 2004, Francia.

Medaglia d'argento, San Francisco, 2004, Stati Uniti d'America.

Distribuito da:

Philharmonica

Via Cefalonia, 70 – 25124 Brescia IT

Tel.: +39 030 2279601

e.mail: info@philharmonica.it

www.philharmonica.it