

## Un calva d'exception

**NÉ AU CŒUR  
DE LA NORMANDIE  
IL Y A PRÈS DE 500 ANS,  
LE CALVADOS  
EST L'UNE DES PLUS  
ANCIENNES EAUX-  
DE-VIE FRANÇAISES.  
C'EST D'AILLEURS  
L'UNE DES PREMIÈRES  
APPELLATIONS D'ORIGINE  
FRANÇAISE À AVOIR  
ÉTÉ OFFICIELLEMENT  
DÉPOSÉE.**



**Produit du terroir Normand, le Calvados Père Magloire s'enracine dans nos frontières et doit son entière qualité à un savoir-faire 100% français, sur toute la ligne de la production des fruits à la mise en flacon.**

La Maison Père Magloire, située à Pont-l'Évêque, est la plus ancienne et la plus connue des Maisons de Calvados. Chaque année, elle reçoit plus de 25 000 visiteurs, qui font de ses chais un lieu de découverte de la Normandie devenu incontournable.

Fidèles à la tradition Normande depuis 1821, les Calvados Père Magloire sont issus d'une très grande variété de pommes de la région et d'un savoir-faire unique afin d'offrir aux amateurs comme aux connaisseurs des Calvados d'exception.

Père Magloire extrait de son terroir près de 100 variétés de pommes pour produire un cidre de qualité qui sera ensuite distillé. La récolte s'effectue tous les ans de mi-septembre à mi-décembre en fonction des variétés et de leur maturité. Ensuite, la distillation est réalisée de novembre à mars. Le cidre se transforme alors lentement en eau-de-vie pure à travers les alambics de cuivre de la distillerie de Sainte Foy de Montgomery, grâce à la simple ou la double distillation.

### DEUX BELLES APPELLATIONS DE QUALITÉ

Les Calvados d'Appellation d'Origine Contrôlée (AC) ont un goût très fruité. La pomme est rapidement en bouche et le restera tout au long de la dégustation.

Les Calvados d'Appellation d'Origine Pays d'Auge Contrôlée sont dotés d'une complexité aromatique étonnante et ample qui se révèle d'autant plus lors de la dégustation de Calvados plus âgés comme le V.S.O.P, le XO ou le 20 ans d'âge.

Le Maître de Chai Jean-Luc Fossey accompagne le vieillissement et l'élaboration de ce Trésor Normand. Né en Normandie, il est le successeur de 8 générations de Maîtres de Chai qui ont fait du Calvados un Spiritueux de prestige.



Photos : David Morganti

Il crée de nouvelles cuvées mais continue surtout d'élever celles héritées par ses prédécesseurs, dans ses deux chais Normands.

Créée en 1821, la Maison Père Magloire est la plus connue et la plus ancienne des Maisons du groupe Spirit France. Implantée à Pont-l'Évêque, sa proximité avec Paris a trouvé écho dans les milieux artistiques des années 20.

### Calvados PÈRE MAGLOIRE



**LES CALVADOS PÈRE MAGLOIRE**  
Distribués chez les grands cavistes,  
dans les grands établissements  
et sur [www.pere-magloire-boutique.com](http://www.pere-magloire-boutique.com)