

— Coffret Dégustation —

**POMMEAU DE NORMANDIE AOC**

Notre Pommeau de Normandie est obtenu par mutage de 2/3 de moût de pomme et 1/3 de Calvados AOC Pays d'Auge âgé de plus d'un an, titrant entre 68 et 70% vol.

L'élevage de notre Pommeau s'effectue en vieux fûts de chêne durant 36 mois (contre 14 mois minimum autorisés par la législation).

Le Pommeau de Normandie peut se consommer en apéritif, pendant le repas mais également en cuisine.

**CALVADOS AOC PAYS D'AUGE VIEILLE RESERVE**

Ce Calvados est vieilli 8 ans en fûts de chêne.

C'est le plus jeune des digestifs de la gamme. Ce Calvados fin et floral, frais et léger, allie fruité et longueur en bouche.