

— Pommeau de Normandie —

APPELLATION Pommeau de Normandie contrôlée

ELEVAGE 36 mois en fûts de chêne

ALCOOL 17 % vol.

ELABORATION

Notre Pommeau de Normandie est obtenu par mutage :

- de 2/3 de moût de pomme élaboré à partir de variétés telles que Fréquin Rouge, Binet Rouge, Bisquet et Douce Moën.
- 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).

DEGUSTATION

Notre Pommeau brillant et limpide possède une belle couleur acajou et un nez fruité. La bouche est persistante et révèle une palette aromatique complexe : pomme, pruneau, amande et cerise.

INSTANTS DE CONSOMMATION

Le Pommeau de Normandie peut se consommer :

- **En apéritif**, la température idéale pour en apprécier tous les arômes se situe entre 8 et 10°C.
- **Pendant le repas**, en accompagnement d'un foie gras, d'un melon, d'un dessert aux pommes ou au chocolat.
- **En cuisine**, il s'utilise de l'entrée jusqu'au dessert, pour réaliser certaines sauces ou rehausser le goût d'une volaille ou d'un poisson (Coquilles St Jacques, Pintade aux raisins, Soufflé au Calvados et au Pommeau ...).

GARDE

Le Pommeau de Normandie se conserve à température ambiante en bouteille durant 2 à 3 ans et 6 mois après ouverture.

REFERENCES

- Médaille d'Argent - Concours Régional Cambremer 2017
- Médaille d'Or - Concours Général Paris 2015
- Médaille de Bronze - Concours Général Paris 2013
- Médaille d'Argent - Concours Régional Cambremer 2012

