

AUTOUR DE LA POMME

CRÈME PIERRE HUET

15% vol.

Alliance d'un jeune Calvados,
de crème, de vanille
et d'une pointe de caramel;
la crème Pierre Huet
se déguste fraîche,
sur glace ou non,
en apéritif ou en digestif.

CRÈME POMME VERTE

18% vol.

Fraîche et sucrée,
elle peut se consommer
en apéritif,
trou normand, digestif
et s'utiliser en pâtisserie.



LIQUEUR DE POIRE AU CALVADOS

30% vol.

Liqueur de poire sublimée par son alliance avec un Calvados.
Elle s'apprécie fraîche en digestif.



VINAIGRES DE CIDRE, CIDRE FRAMBOISE, & POIRÉ

Issus de la fermentation
acétique d'un cidre
ou d'un poiré, ils s'utilisent
comme assaisonnement
et s'emploient pour réaliser
sauces et déglacages.



JUS DE POMME

Peu sucré et frais

Préparé à partir de pommes à cidre
acidulées qui en font son originalité,
notre jus de pomme ne contient
ni sucres ajoutés, ni conservateurs.

LA DISTILLERIE PIERRE HUET

Un savoir-faire inestimable depuis 1865 !

Situé au cœur du Pays d'Auge, sur la Route du Cidre,
le Domaine se compose de 30 hectares de vergers comprenant
plus de 25 variétés de pommes.

Conjuguant tradition et innovation, la famille Huet,
"producteur" depuis 5 générations, a acquis
une grande notoriété par la commercialisation
de son précieux breuvage : le Calvados.

Elle est passée maître dans l'art
des assemblages subtils et délicats.
Cette pratique, fruit d'une longue expérience,
consiste à assembler des eaux-de vie de maturité
et d'âges différents pour obtenir une qualité constante.

Depuis toujours, une gamme variée vous est proposée
pour agrémenter tous vos moments de plaisir...

Pour plus d'informations, consultez notre site internet :
www.calvados-huet.com

CALVADOS PIERRE HUET

5, Avenue des Tilleuls - 14 340 Cambremer - FRANCE

+33 (0)2 31 63 01 09

cavados.pierre.huet@wanadoo.fr

www.calvados-huet.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles.



PIERRE HUET

Depuis 1865



CALVADOS PIERRE HUET
14 340 Cambremer



COFFRETS & CARAFES



Trio empilables 5cl

Trio empilables 20cl

Trio vinaigres 20cl



Carafe VSOP
8 ans



Carafe XO
15 ans



Coffret dégustation



CALVADOS

*Appellation d'Origine Contrôlée &
Appellation d'Origine Contrôlée Pays d'Auge*

**Véritable eau-de-vie de pomme produite en Normandie,
le Calvados se consomme, selon son âge,
en apéritif, en trou normand ou en digestif.**

CALVADOS AOC PAYS D'AUGE FINE

Fraîcheur et fruité de la pomme sont les notes dominantes pour ce Calvados qui est le plus jeune de la gamme (2 ans). Il est recommandé pour certaines préparations culinaires (flambage ou déglacage) et pour la réalisation de cocktails.

CALVADOS AOC PAYS D'AUGE VIEUX

Ce Calvados de 4 ans encore très fruité est apprécié par les amateurs d'eaux-de-vie jeunes et toniques. Il est aussi consommé en "trou normand" seul, ou en accompagnement d'un sorbet à la pomme.

CALVADOS AOC PAYS D'AUGE VIEILLE RESERVE 8 ANS

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

CALVADOS AOC PAYS D'AUGE HORS D'AGE 12 ANS

Ce Calvados est complexe et légèrement boisé. Il mêle puissance aromatique du bois et de délicates saveurs fruitées.

CALVADOS AOC PAYS D'AUGE TRADITION 15 ANS

Grand classique de la gamme, ce Calvados de 15 ans est un mariage subtil entre la force d'un Hors d'Age et la rondeur d'un vieux Calvados.

CALVADOS AOC PAYS D'AUGE CORDON ARGENT 20 ANS

Ce Calvados de plus de 20 ans est un bel équilibre entre fraîcheur, rondeur et boisé. L'eau de vie est mature et accomplie.

CALVADOS AOC CORDON OR 30 ANS

Vieilli plus de 30 ans en fûts de chêne, ce Calvados d'une grande longueur en bouche, est onctueux et racé. Il conserve toute la puissance qui fait le renom d'un tel produit.

CALVADOS AOC MILLESIME 1972

Distillé en 1972, ce Calvados titre encore 55% vol. en fûts. Il est ensuite réduit à 42% vol. Le nez dévoile des arômes de pomme fraîche, de champignons et de sous bois. La bouche révèle des arômes de tarte tatin et de madère.

CALVADOS AOC MILLESIME 1935

Distillé en 1935 et mis en bouteille en 1985, c'est donc un Calvados de 50 ans de vieillissement en fûts de chêne. Bel équilibre, tanins, aucune amertume ni acidité sont les caractéristiques de ce calvados d'exception.

CALVADOS AOC PRESTIGE

C'est l'assemblage de nos plus vieux Calvados. Ses arômes boisés très prononcés et son onctuosité sont comparables à d'autres vieux spiritueux tels que le Cognac.

CALVADOS AOC NON-REDUITS

Ces Calvados d'exception non-réduits, sont également non filtrés. Produits en quantités limitées, ils sont prélevés directement dans le fût. La mise en bouteille est ensuite effectuée à la demande.



POMMEAU DE NORMANDIE

Appellation d'Origine Contrôlée

Le fruité de la pomme allié à la force du Calvados



Le Pommeau de Normandie est issu du mutage de 2/3 de moût de pomme avec 1/3 de jeune Calvados. Vieilli dans nos chais au moins 36 mois en fûts de chêne, il acquiert ainsi sa couleur ambrée et son goût fruité qui en font sa typicité.

Apéritif normand par excellence, à consommer frais, le Pommeau de Normandie se déguste également avec foie gras, melon, desserts aux pommes ou au chocolat. En cuisine, il s'utilise aussi pour réaliser certaines sauces ou réhausser le goût d'une volaille ou d'un poisson.



CIDRES ET POIRÉ

Peu alcoolisés et savoureux, nos cidres peuvent accompagner tous les repas !

CIDRE AOP PAYS D'AUGE

Equilibré, fruité et typé
En accompagnement de viandes blanches à la crème ou de fromages AOP Normands

CIDRE BRUT

Typé et désaltérant
Se déguste généralement en apéritif, nature ou en kir normand avec une crème de cassis. Accompagne les charcuteries, viandes rouges (côtes d'agneau, magret de canard) et certains poissons.

CIDRE DOUX

Fruité et sucré
Se marie idéalement avec les desserts ou certains plats sucrés-salés.

POIRÉ

Doux et acidulé
Ce "cidre de poire" très peu alcoolisé (2% vol.) s'apprécie en apéritif (nature, kir normand) ou en accompagnement de desserts aux fruits.

