

PIERRE HUET

Depuis 1865

LES 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 la puissance aromatique du bois et de délicates saveurs fruitées.

CALVADOS AOC 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 Calvados vieilli en fûts de Pommeau de Normandie.

CALVADOS AOC 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 centenaires, 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 réduit à 42% avant d'être mis en bouteille à la demande. 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.



LE 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 rehausser le goût d'une volaille ou d'un poisson.

LES CIDRES & POIRÉ

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

CIDRE AOP PAYS D'AUGE *Appellation d'Origine Protégée*

Equilibré, fruité et typé

En accompagnement de viandes blanches à la crème ou de fromages AOP Normands.

CIDRE DOUX

Fruité et sucré

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



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.



POIRÉ DEMI-SEC

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.

AUTOUR DE LA POMME



CRÈME PIERRE HUET (15% vol.)

Alliance d'un jeune Calvados, de crème, de caramel et d'une pointe de vanille ; 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.)

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



JUS DE POMME

Peu sucré et frais

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

VINAIGRE DE CIDRE

Issu de la fermentation acétique d'un cidre, il s'utilise comme assaisonnement et s'emploie pour réaliser sauces et déglacages.



LA DISTILLERIE PIERRE HUET

Un savoir-faire inestimable depuis 1865 !

Situé au coeur 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



Imprimé par Copyspac Caen - 02 31 38 98 66

DOMAINE PIERRE HUET SARL

Manoir La Brière des Fontaines

5, Avenue des Tilleuls - 14 340 Cambremer - FRANCE

Tel : +33 (0)2 31 63 01 09 - Fax : +33 (0)2 31 63 14 02

calvados.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 —



DOMAINE PIERRE HUET
14 340 Cambremer

COFFRETS & CARAFES



*Trio
empilables 5cl*



*Trio
empilables 20cl*



*Carafe Athena
Calvados AOC Pays d'Auge XO (12 ans)*



Coffret Dégustation



Coffret Mignonnettes