

— Coffret Mignonnettes —



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 FINE

Ce jeune Calvados est élevé entre 2 et 3 ans en fûts de chêne

Alcool fruité recommandé pour les amateurs d'eaux de vie franches.

Il s'emploie comme base pour certains cocktails, s'utilise également pour les préparations culinaires (flambages ou sauces...) et peut se servir aussi en fin de repas dans une tasse de café.

CALVADOS AOC PAYS D'AUGE VIEUX 4 ANS

Ce jeune Calvados est vieilli 4 ans en fûts de chêne.

Avec des saveurs très équilibrées entre le bois et la pomme, il est très apprécié pour le « Trou Normand » seul ou en accompagnement d'un sorbet pomme.

CALVADOS AOC PAYS D'AUGE VIEILLE RESERVE 8 ANS

Ce Calvados est vieilli 8 ans en fûts de chêne.

La distillation traditionnelle donne à ce calvados un "gras" d'une très bonne qualité. En fin de repas, il s'apprécie pour ses goûts aromatiques subtils et sa longueur un peu collante.

Dans la gamme des Calvados Huet, il est le plus jeune des digestifs.

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

Vieilli minimum 11 ans en fûts de chêne, c'est le calvados le plus apprécié des vrais amateurs d'alcool. Il est puissant, long en bouche et dégage avec le temps tous ses arômes. Excellentes qualités digestives, très bon compromis entre le goût boisé et les saveurs fruitées.

Il se consomme en digestif, à température ambiante.