

— Poiré —

DESIGNATION Poiré

ALCOOL 2% vol.

ELABORATION

Les variétés de poires utilisées : Plants de Blanc, Fosset, Poire de Cloche, Mordouet

L'élaboration du Poiré se fait dans le respect des méthodes artisanales de fabrication :

- ramassage des poires à bonne maturité,
- lavage et tri sélectif des fruits,
- broyage des fruits
- cuvage de la pulpe à l'air libre pour permettre aux arômes de se libérer,
- pressurage de la pulpe
- clarification du moût,
- fermentation alcoolique lente en cuve (1 à 3 mois selon les moûts)
- mise en bouteille
- stockage en chais réfrigéré (10 à 12°C)

DEGUSTATION

Belle couleur jaune paille, bulles peu persistantes.

Nez fruité (poire chaude) et bouche désaltérante.

INSTANTS DE CONSOMMATION

Le poiré se consomme frais (entre 8 et 10°C) et de préférence dans des verres « ballon » ou « tulipe ».

Le poiré qui a gardé toute sa douceur tout en restant désaltérant se consomme généralement :

- en apéritif nature ou en kir normand,
- en accompagnement de desserts aux fruits tels que la tarte aux pommes, idéalement avec des fruits peu acidulés.

GARDE

Dans des conditions optimales de conservation - températures proches de 10°C et bouteilles stockées debout - le poiré peut être gardé 1 à 2 ans.

