La Perada Christian Drouin

Presentación

¡Uno de los secretos mejor guardados de Francia!

La pera es una fruta frágil producida por árboles a menudo pluricentenarios. En cuanto cae al suelo, la pera debe recolectarse e inmediatamente prensarse. Al estar plantados en los límites de los vergeles, los perales del país de Auge sirven también de cortavientos para los manzanos.

Los mostos de pera resultantes del prensado de las frutas trituradas fermentan en invierno en una cuba antes de introducirse en la botella para su formación natural de espuma.

La perada se caracteriza por su ligereza y elegancia. La formación natural de espuma de la perada embotellada es la responsable de sus pequeñas burbujas. La perada, que goza de una exquisita acidez, es una bebida refrescante y festiva al mismo tiempo. Las grandes peradas son especialmente difíciles de producir.

La perada se bebe fresca y en copa. Es idónea para aperitivos, pero también sirve de perfecta acompañante para marisco, ensaladas, pescados al vapor, quesos frescos de cabra y sorbetes.

Premios

Gold Medal, Gilbert & Gaillard, 2025, France

Bronze Medal, Vimoutiers Cider Competition, 2025, France