

Calvados Christian Drouin

El Pommeau de Normandie



Presentación

El Pommeau de Normandie es una mezcla de calvados y zumo de manzana en una proporción de 1/4 de calvados a un volumen del 70 % y 3/4 de zumo de manzana de sidra. La denominación exige un mínimo de 14 meses de envejecimiento en barrica de roble tras el apagamiento. Nuestro pommeau es todavía más añejo. Este envejecimiento adicional permite obtener un mayor equilibrio, sin nota aparente de alcohol. Tenemos también especial cuidado al seleccionar las variedades de manzanas que empleamos para producir un pommeau que no sea ni demasiado azucarado ni demasiado fuerte.

¿Cómo se toma el Pommeau de Normandie?

El Pommeau de Normandie se bebe fresco (entre 8 y 10°C) en una copa tulipa. Sus aromas a manzana, la exuberancia de su fruta y su dulzura moderada hacen que sea uno de los aperitivos más apreciados. Antes de comer, se puede beber solo pero también en cóctel, combinado con champán o mezclado con muchas otras bebidas espirituosas. Sirve para acompañar numerosos postres y a menudo se usa en cocina para perfumar platos con aromas de manzana.

Premios

Gilbert & Gaillard, 90/100, 2020, (France)

Premiado con múltiples medallas, el Pommeau de Normandie Christian Drouin ha conseguido una nota de 92/100 en la escala de Robert Parker (altamente recomendado)