Le Domfrontais

Présentation

Issu de notre établissement situé à Domfront, Le Domfrontais de Christian Drouin est un assemblage de calvados vieillis entre 3 à 5 ans dans de petits fûts chêne.

L'appellation Calvados Domfrontais tire son originalité du pourcentage élevé de poires à poiré et de sa distillation simple en alambic à colonne.

Les poiriers de la région de Domfront, parfois centenaires, sont de grands arbres qui produisent de petits fruits aux arômes subtiles et à l'acidité franche. Ces poires (environ 60% des fruits utilisés en combinaison avec la pomme à cidre) apportent fraîcheur, élégance et légèreté pour former un calvados particulièrement fruité.