

# Calvados Christian Drouin



## Présentation

Un des secrets les mieux gardé de France !

La poire est un fruit fragile produit par des arbres souvent pluricentennaires. A peine tombée au sol, la poire doit être ramassée et immédiatement pressée. Plantés en bordure des vergers, les poiriers du Pays d'Auge servent également de coupe vent aux pommiers.

Les moûts de poire issus du pressurage des fruits broyés fermentent en hiver en cuve avant d'être mis en bouteille pour une prise de mousse naturelle.

Le poiré se caractérise par sa légèreté et son élégance. La prise de mousse naturelle du poiré en bouteille est à l'origine de ses bulles fines. Soutenu par une belle acidité, le poiré est une boisson à la fois rafraîchissante et festive. Les grands poirés sont particulièrement difficiles à produire.

Le poiré se boit frais dans une flûte. Il s'apprécie en apéritif, mais il accompagne également idéalement les fruits de mer, les salades, les poissons à la vapeur, un chèvre frais ou encore un sorbet.

## Récompenses

Médaille d'Or, Gilbert Gaillard, 2025