

Calvados Christian Drouin

🦁 Pommeau de Normandie 🦁



Présentation

Le Pommeau de Normandie est un assemblage de Calvados et de jus de pomme frais dans des proportions de ¼ de calvados à 70%vol et de 3/4 de jus de pommes à cidre. L'appellation exige un minimum de 14 mois de vieillissement en fût de chêne après le mutage. Notre Pommeau est quant à lui constitué de pommeau pour partie plus agés. Ce vieillissement supplémentaire permet d'obtenir un meilleur équilibre, sans note apparente d'alcool. Nous apportons également un soin particulier au choix des variétés de pommes utilisées afin de produire un Pommeau qui ne soit ni trop sucré ni trop lourd.

Comment déguster le Pommeau de Normandie ?

Le Pommeau de Normandie se boit frais (8 à 10°C) dans un verre tulipe. Ses arômes de pomme, l'exubérance de son fruit et sa douceur modérée en font un apéritif apprécié du plus grand nombre. Avant le repas, il se déguste nature mais aussi en cocktail, allongé de Champagne ou encore mélangé à de nombreux autres spiritueux. Il accompagne idéalement de nombreux desserts et s'utilise souvent en cuisine pour parfumer des plats aux arômes de pomme.

Récompenses

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

Médaille d'Argent, Vimoutiers, 2018, France

Récompensé par de nombreuses médailles, le Pommeau de Normandie Christian Drouin s'est vu attribuer la note de 92/100 par Robert Parker (very highly recommended)