

Calvados Christian Drouin



🦁 *Il poiré Christian Drouin* 🦁

Presentazione

Uno dei segreti meglio custoditi in Francia!

La pera è un frutto fragile, prodotto da alberi spesso pluricentenari. Appena caduta a terra, la pera deve essere raccolta e immediatamente torchiata. Piantati al limitare dei frutteti, i peri del Pays d'Auge servono anche per proteggere i meli dal vento.

I mosti di pera derivati dalla torchiatura dei frutti frantumati fermentano in inverno nei tini prima di essere imbottigliati per assumere l'effervescenza naturale.

Il poiré si caratterizza per la sua leggerezza e la sua eleganza. L'effervescenza naturale del poiré in bottiglia è all'origine del suo fine perlage. Sostenuto da una bella acidità, il poiré è una bevanda rinfrescante e festosa allo stesso tempo. I grandi poiré sono particolarmente difficili da produrre.

Il poiré si beve fresco, servito in un flûte. Si apprezza all'ora dell'aperitivo, ma accompagna anche meravigliosamente frutti di mare, insalate, pesce al vapore, un formaggio di capra fresco, oppure un sorbetto.

Riconoscimenti

Gold Medal, Gilbert Gaillard, 2025