

Calvados Christian Drouin

Il Pommeau di Normandia



Presentazione

Il Pommeau di Normandia è un assemblaggio di Calvados e di succhi di mela freschi in proporzioni pari a ¼ di calvados a 70%vol. e 3/4 di succhi di mela da sidro. La denominazione esige un minimo di 14 mesi d'invecchiamento in botte di rovere dopo la mutizzazione. Il nostro Pommeau è costituito da pommeau, la maggior parte dei quali è più vecchia. Questo invecchiamento supplementare permette d'ottenere un miglior equilibrio, senza note apparenti di alcol. Prestiamo anche un'attenzione particolare alla scelta delle varietà di mele utilizzate, allo scopo di produrre un pommeau che non sia né troppo dolce, né troppo pesante.

Come degustare il Pommeau di Normandia?

Il Pommeau di Normandia si beve fresco (da 8 a 10°C) in un calice a tulipano. I suoi aromi di mela, l'esuberanza del frutto e la dolcezza moderata ne fanno un aperitivo particolarmente apprezzato. Prima del pasto, si degusta naturale, ma anche in un cocktail, allungato con Champagne o ancora miscelato con numerosi altri alcolici. Accompagna idealmente numerosi dessert e si utilizza spesso in cucina per profumare piatti dagli aromi di mela.

Riconoscimenti

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

Ricompensato da numerose medaglie, il Pommeau di Normandia Christian Drouin si è visto attribuire il voto 92/100 da Robert Parker (very highly recommended).