





LA RÉFÉRENCE DE NOTRE MAISON

Le mot du Maître de Chais

Ce Calvados présente le bouquet aromatique typique de notre Maison, avec des intensités beaucoup plus importantes.

Mode de consommation

Un Calvados à déguster avec tranquillité, en digestif entre amis à la fin du repas.

AOC

Calvados

Fruits

Pommes amères, douces et douces amères, plus de 30 variétés différentes.

Brassage

Octobre et novembre, fermentation lente à 10-12°C et élevage sur lies fines.

Distillation

Avril-mai, Alambic à Colonne.

Élevage

En fût de chêne au minimum 12 ans.

Degré d'alcool

40% Vol.

Flaconnages

35cl, 50cl, 70cl, 75cl et 150cl.

Robe

Ambrée.

Nez

Arômes fumés et boisés. Aux arômes primaires de pommes se mêlent des notes de fruits secs (figues, noisettes), de caramel, de torréfaction.

Bouche

Grande rondeur, surprenant par sa complexité et sa longueur en bouche. Le boisé présent au nez est bien fondu en bouche. Arômes de pommes mûres, de noisettes.

Visitez notre distillerie sur rendez-vous

+33 2 33 66 63 71

La Queue de Frênes,
61800 Frênes, France

DISTILLERIE FAMILIALE
CALVADOS • POMMEAU DE NORMANDIE

GARNIER

DE PÈRES EN FILS

Contactez-nous!

Nicolas Garnier

+33 6 70 18 24 28

nicolasgarnier.61@gmail.com