



# GARNIER

DE PÈRES EN FILS

JEAN

*J. Garnier*

PATRICK

*P. Garnier*

NICOLAS

*N. Garnier*

Depuis 140 ans au cœur du bocage Bas-Normand, dans le plus grand respect de la tradition, la Maison Garnier élabore du Calvados et du Pommeau de Normandie.

*Respecting tradition and authenticity since 140 years, the Distillery Garnier father and son produces and ages Calvados, and Pommeau de Normandie in the heart of the Bocage Normand.*



# DISTILLERIE GARNIER

CALVADOS  
POMMEAU DE NORMANDIE

**Fondée en 1877 à Frênes par Pierre Garnier, la distillerie de Calvados Garnier est une histoire de famille. Albert lui succède en 1913, puis Jean en 1950. C'est maintenant à Patrick et à son fils Nicolas, œnologue, de perpétuer la tradition. Une passion et un savoir-faire qui se transmettent de pères en fils depuis cinq générations !**

Nos Calvados sont fabriqués à 100 % avec des pommes (une trentaine de variétés amères et douce-amères). Les fruits sont systématiquement lavés avant pressurage, triés manuellement avant d'être délicatement pressés. Le moût ainsi obtenu fermente ensuite naturellement pendant plusieurs mois avant d'être distillé.

Le pressurage et la distillation de la récolte sont entièrement contrôlés. Nous utilisons notre propre pressoir ainsi que notre propre alambic acquis en 1923 et toujours en fonctionnement depuis ! Les Calvados sont ensuite élevés en fûts et foudres de chêne français. **Plus de 250 fûts renferment l'histoire de notre Maison !**

**Notre gamme complète s'étend de la plus pure expression du fruit avec notre Calvados FINE jusqu'à la rondeur surprenante de nos très vieux Calvados (12 ans et 20 ans).**

*Founded in 1877 in Frênes by Pierre Garnier, the distillery of Calvados Garnier is a family business that passes down from father to son. Albert succeed him in 1913, then Jean in 1950. Today, Patrick and his son Nicolas, œnologist, are carrying on the family tradition. A passion and a know-how passing down from father to son since five generations!*

*Calvados Garnier are made 100% with apples (we use about 30 bitter and bitter-sweet varieties). Fruits are washed and sorted manually before being crushed and pressed. Then the must ferments naturally during few months before being distilled.*

*Pressing and distillation are totally controlled. We use our own press as well as our own copper column still, bought in 1923 and still in use today!*

*The Calvados is then aged in French oak barrels and casks. **More than 250 barrels keep the History of our estate!***

*We propose a large and complete range from the fresh and fruity FINE Calvados to the surprising roundness of our very old Calvados (12 and 20 years old).*

La Queue de Frênes, 61800 Frênes, France  
+33 2 33 66 63 71

Visites sur rendez-vous / Visit on appointment  
instagram : @calvadosgarnier #calvadosgarnier  
www.calvadosgarnier.com

**Nicolas Garnier**  
nicolasgarnier.61@gmail.com  
+33 6 70 18 24 28





## DIRECTEMENT SORTIE DE L'ALAMBIC

*STRAIGHT FROM THE STILL*

**Le mot du Maître de Chais**  
Placez au congélateur et dégustez glacée !

*The word of the Cellar Master*  
Keep it in the freezer and drink it frozen!



# LA PLUS PURE EXPRESSION DU FRUIT

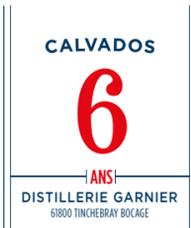
*THE PUREST EXPRESSION OF THE FRUIT!*

**Le mot du Maître de Chais**

Ce Calvados frais et fruité est idéal pour la mixologie.

*The word of the Cellar Master*

*This Calvados fresh and fruity is perfect for mixology.*



## LE FAMEUX « TROU NORMAND »

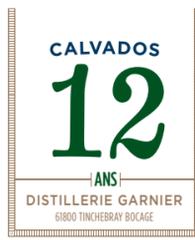
### THE FAMOUS "TROU NORMAND"

#### Le mot du Maître de Chais

Un excellent intermédiaire entre un Calvados jeune et fruité et un Calvados plus ancien avec des notes d'élevage plus évoluées et boisées.

#### The word of the Cellar Master

This is the perfect transition between a young and fruity Calvados and an older Calvados with more developed and oaky maturing aromas.



## LA RÉFÉRENCE DE NOTRE MAISON

*THE REFERENCE OF OUR ESTATE!*

**Le mot du Maître de Chais**

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

*The word of the Cellar Master*

*This Calvados presents the typical aromas of the House, with a significant intensity.*



## LA BOUTEILLE « HÉRITAGE » DE LA MAISON

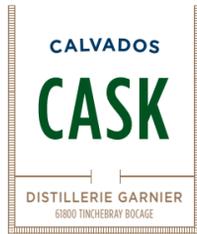
*KEEP THIS BOTTLE FOR THE CONNOISSEURS!*

**Le mot du Maître de Chais**

Ce Calvados est issu d'une solera  
reprenant tous les assemblages de Calvados Garnier depuis l'origine.

**The word of the Cellar Master**

This Calvados is made from solera,  
blended all the Calvados since the distillery's origin.



ÉDITION CONFIDENTIELLE
LE FRUITÉ D'UN JEUNE CALVADOS ALLIÉ
À LA RONDEUR DU POMMEAU

THE FRUITY AROMAS FROM A YOUNG CALVADOS COMBINED WITH THE ROUNDNESS OF THE POMMEAU

Le mot du Maître de Chais

Ce Calvados a été élevé en fût de chêne neuf quelques mois avant d'avoir été affiné en fût de Pommeau de Normandie.

The word of the Cellar Master

This Calvados has been aged a few months in new oak barrel then finish in Pommeau de Normandie cask.



## ÉDITION CONFIDENTIELLE UN TÉMOIN DE L'ANCIEN MILLÉNAIRE

*A WITNESS FROM THE LAST MILLENNARY*

**Le mot du Maître de Chais**

Ce Calvados a été distillé en 1999 et conservé dans nos chais jusqu'à sa mise en bouteille, comme un témoin du changement de siècle et de millénaire

**The word of the Cellar Master**

*This Calvados has been distilled in 1999 and kept in our cellars until bottling, as a witness of the last century and millenary.*

POMMEAU DE  
NORMANDIE

DISTILLERIE GARNIER  
61800 TINCHEBRAY BOCCAGE



# LA MEILLEURE FAÇON DE TOMBER AMOUREUX DE LA NORMANDIE !

*THE BEST WAY TO FALL IN LOVE WITH NORMANDY!*

**Le mot du Maître de Chais**

Le Pommeau de Normandie est un mutage de Moût de Pommes partiellement fermenté et de jeune Calvados, vieilli ensuite en fûts de chêne

**The word of the Cellar Master**

The Pommeau de Normandie is a blend between fresh apple juice and young Calvados, then aged in oak barrels



# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EAU-DE-VIE-DE-CIDRE  
**WAB**

### Spiritueux

Eau de Vie de Cidre de Pommes.

### 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

Novembre - décembre, alambic à colonne.

### Élevage

En cuve inox avec oxygénation pendant une année.

### Degré d'alcool

40% Vol.

### Flaconnages

70 cl.

### Notes de dégustation

Robe : blanche et translucide telle qu'en sortie d'alambic.  
Nez : pomme acidulée, citronnée, citron vert.  
Bouche : une explosion givrée.

### Mode de consommation

Cette Eau de Vie de Cidre est à conserver au congélateur et à servir frappée dans des verres de style « shooter ». Visqueuse au service, c'est un vent de fraîcheur fruitée qui vous surprendra !

### Spirit

Eau de Vie de Cidre de Pommes

### Fruits

Apples bitter, sweet and sweet-bitter, more than 30 different varieties

### Crushing

October and November, slow alcoholic fermentation at 10-12°C and maturing on fine lees

### Distillation

November and December, with column copper still

### Aging

In stainless still tanks with oxygenation for a year

### Alcohol Degree

40% Vol.

### Available

70cl

### Tasting notes

Color: white and translucent, like the first day after distillation  
Nose: acidulous apple, green lemon  
Mouth: cold explosion frosted

### Way of consumption

This white spirit should be stored in the freeze and served chilled in small "shooter" glasses. Viscous when served, it is a cold and fruity wind which will surprise you!

CALVADOS

**FINE**

### 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

Novembre - décembre, Alambic à Colonne.

### Élevage

En fût de chêne au minimum 2 ans.

### Degré d'alcool

40% Vol.

### Flaconnages

35 cl, 50 cl, 70 cl, 75 cl, 100 cl, 150 cl.

### Notes de dégustation

Robe : jaune dorée, reflets brillants.  
Nez : arômes frais de pommes acidulées.  
Bouche : belle vivacité, attaque franche, fruité très présent, belle vigueur.

### Mode de consommation

Ce Calvados est parfait pour être dégusté en sorbet, apéritif, cocktail ou long drink. Il pourra également trouver sa place en cuisine pour des glaçages ou flambages.

### AOC

Calvados

### Fruits

Apples bitter, sweet and sweet-bitter, more than 30 different varieties

### Crushing

October and November, slow alcoholic fermentation at 10-12°C and maturation on fine lees

### Distillation

November and December, with column copper still

### Aging

In oak casks, minimum 2 years

### Alcohol Degree

40% Vol.

### Available

35cl, 50cl, 70cl, 75cl, 100cl, 150cl

### Tasting notes

Color: Golden yellow, light tints  
Nose: Fresh aromas of acidulous apples  
Mouth: High vivacity, fresh and young aromas, tonic, fresh attack

### Way of consumption

This Calvados is perfect to be tasted with apple sorbets, aperitif, cocktail or long drink. You can also use it in pastries for icing and singeing

CALVADOS

**6**

### 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

Novembre - décembre, Alambic à Colonne.

### Élevage

En fût de chêne au minimum 6 ans.

### Degré d'alcool

40% Vol.

### Flaconnages

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

### Notes de dégustation

Robe : teinte ambrée, reflets clairs.  
Nez : fruité élégant de pommes, adouci par des touches boisées plus mures.  
Bouche : bel équilibre, présence plus marquée des tannins du fût qui adoucit une bouche dynamisée par la vivacité du fruit encore présent.

### Mode de consommation

Ce Calvados est très apprécié en digestif ou pour parfumer des sorbets. Il vous permettra une pause digestive au milieu du repas avec le célèbre trou normand.

### AOC

Calvados

### Fruits

Apples bitter, sweet and sweet-bitter, more than 30 different varieties

### Crushing

October and November, slow alcoholic fermentation at 10-12°C and maturation on fine lees

### Distillation

November and December, with column copper still

### Aging

In oak casks, minimum 6 years

### Alcohol Degree

40% Vol.

### Available

35cl, 50cl, 70cl, 75cl, 150cl

### Tasting notes

Color: Amber-yellow color, clear tints  
Nose: Elegant fruits, apple aromas mixed with oaky hints more aged  
Mouth: Well balance between the tannins from the barrels and the vivacity of fresh fruits

### Way of consumption

This Calvados is really appreciated as an after-dinner liqueur or to perfume sorbets. Also, it can be served at the middle of the meal like the famous "trou normand"

CALVADOS

**12**

### 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

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

### Notes de dégustation

Robe : 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.

### Mode de consommation

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

### AOC

Calvados

### Fruits

Apples bitter, sweet and sweet-bitter, more than 30 different varieties

### Crushing

October and November, slow alcoholic fermentation at 10-12°C and maturation on fine lees

### Distillation

April-May, with column copper still

### Aging

In oak casks, minimum 12 years

### Alcohol Degree

40% Vol.

### Available

35cl, 50cl, 70cl, 75cl, 150cl

### Tasting notes

Color: Amber-yellow color  
Nose: Smoked and oaky aromas. Primary aromas of apples mixed with hint of dry fruits (figs, nuts), of caramel and roasting  
Mouth: Great roundness, huge complexity and length in mouth. The oaky hints on the nose are well harmonious in the mouth. Aromas of ripe apples, of nuts

### Way of consumption

This Calvados should be tasted quietly, as an after-dinner liqueur with friends

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

CALVADOS

# 20

### 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 20 ans.

### Degré d'alcool

42% Vol.

### Flaconnages

50 cl, 70 cl, 75 cl, 150 cl.

### Notes de dégustation

Robe : teinte ambrée foncée.  
Nez : arômes boisés très fondus, touches de caramel et de vanille, épices, poivre blanc.  
Bouche : grande douceur en bouche. Les tannins sont très bien fondus, notes miellées, beaucoup de chair, puissance chaleureuse.  
Arômes de pommes au four.

### Mode de consommation

À réserver pour les dégustateurs connaisseurs qui ne se contentent que du meilleur.

### AOC

Calvados

### Fruits

Apples bitter, sweet and sweet-bitter, more than 30 different varieties

### Crushing

October and November, slow alcoholic fermentation at 10-12°C

and maturation on fine lees

### Distillation

April-May, with column copper still

### Aging

In oak casks, minimum 20 years

### Alcohol Degree

42% Vol.

### Available

50cl, 70cl, 75cl, 150cl

### Tasting notes

Color: Dark color with amber-yellow tints

Nose: Oaky aromas well harmonious,

hints of caramel and vanilla, spices, white pepper

Mouth: Huge sweetness, tannins are well

harmonious, some honey hints and

aromas of apples cooked in oven,

a big flesh and a warm power

### Way of consumption

This Calvados should be reserved to connoisseurs who are looking only for the best

CALVADOS

# CASK

### 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

Novembre – décembre, alambic à colonne.

### Élevage

Vieillessement en fût de chêne neuf (grain fin, chauffe légère et longue) pendant 3 mois, puis passage en fûts roux et enfin finition en fût de Pommeau de Normandie. Mise en bouteille le 23 février 2023.

### Degré d'alcool

46% Vol.

### Flaconnages

Édition limitée à 380 bouteilles de 70cl.

### Notes de dégustation

Robe : d'une couleur jaune dorée remarquable.  
Nez : vanillé et miellé liés au passage en fût neuf, arômes de pommes fraîche, gourmand et riche.  
Bouche : on retrouve le miel et la vanille, la pomme fraîche est très présente, la fin de bouche est très ronde, liée à la sucrosité du Pommeau de Normandie, un côté « rancio ».

### Mode de consommation

Ce Calvados est le plus technique de la gamme. Il est à déguster sec à l'apéritif pour apprécier au mieux sa grande complexité.

### AOC

Calvados

### Fruits

Apples bitter, sweet and sweet-bitter, more than 30 different varieties

### Crushing

October and November, slow alcoholic

fermentation at 10-12°C and maturing on fine lees

### Distillation

November and December, with column copper still

### Aging

First aged in new oak barrel (fine grain and light

tasted) for 3 months, then aging in old barrel to bring

oxygenation, and then finishing in Pommeau

de Normandie cask, bottled the 23rd February 2023

### Alcohol Degree

46% Vol.

### Available

Limited edition of 380 bottles of 70cl

### Tasting notes

Color: remarkable golden yellow color

Nose: vanilla and honey aromas due to the new oak aging,

fresh apple, gourmet and rich

Mouth: the vanilla and honey aromas are still present in

mouth, fresh apple aromas. The end of the tasting is very

round, due to the sweetness coming from the Pommeau

de Normandie, a little bit "rancio"

### Way of consumption

This Calvados is the most technical of our range. It

is perfect to be tasted for aperitif to enjoy its huge

complexity

CALVADOS

# MILLE-SIME

### AOC

Calvados

### Fruits

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

### Brassage

Octobre et novembre 1998, fermentation lente à 10-12°C et élevage sur lies fines.

### Distillation

Février à Juillet 1999, alambic à colonne.

### Élevage

Élevage en fût de chêne jusqu'à la mise en bouteilles le 12 mars 2023.

### Degré d'alcool

42% Vol.

### Flaconnages

Édition limitée à 560 bouteilles de 70 cl.

### Notes de dégustation

Robe : teinte ambrée.  
Nez : très fumé, arômes de pomme cuite, typique des très vieux Calvados.  
Bouche : le bois est fondu et s'exprime de manière fumée. Arômes épicés (poivre blanc). Un Calvados « terroir ».

### Mode de consommation

Ce millésime 1999 s'adresse aux amateurs de très vieux Calvados. Ses arômes fumés et épicés accompagneront idéalement un cigare.

### AOC

Calvados

### Fruits

Apples bitter, sweet and sweet-bitter, more than 30 different varieties

### Crushing

October and November 1998,

slow alcoholic fermentation at 10-12°C

and maturing on fine lees

### Distillation

From February to July 1999,

with column copper still

### Aging

In oak barrels until the bottling

the 12<sup>th</sup> of March 2023

### Alcohol Degree

42% Vol.

### Available

Limited edition of 560 bottles of 70cl

### Tasting notes

Color: dark amber color.

Nose: very smoked, baked apple aromas, typical from very

old Calvados.

Mouth: well harmonious oak aromas, very smoky. Spicy

(white pepper), traditional "terroir".

### Way of consumption

This vintage 1999 is perfect for connoisseurs who enjoy

very old Calvados. Its smoky and spicy aromas match

perfectly with a cigar.

# POMMEAU DE NORMANDIE

### AOC

Pommeau de Normandie

### Fruits

Pommes amères, douces et douces amères, assemblage spécifique de 3 à 5 variétés sélectionnées pour leur taux de sucre et leur complexité aromatique.

### Brassage

Novembre, début de fermentation puis mutage rapide avec un Calvados afin de conserver toute la sucrosité du moût de pommes.

### Élevage

Élevage en fût de chêne pendant 3 à 5 ans pour laisser le mutage se fondre et laisser apparaître les arômes « rancio ».

### Degré d'alcool

17% Vol.

### Taux de sucre

Entre 90 g/L et 110 g/L selon les millésimes.

### Flaconnages

70 cl en bouteille spécifique Pommeau de Normandie.

### Notes de dégustation

Robe : teinte ambrée, très limpide et claire.  
Nez : très fruité, arômes de pommes confites, de coing, de pruneau, très parfumé, quelques notes boisées.  
Bouche : Bouche fraîche et sucrée, très douce. Une explosion d'arômes frais au palais et une grande longueur.

### Mode de consommation

Notre Pommeau de Normandie peut se déguster de multiples façons : frais à l'apéritif, en cocktail, avec du melon, sur un dessert au chocolat... N'hésitez pas non plus à l'utiliser en cuisine pour vos sauces ou déglaçages.

### AOC

Pommeau de Normandie

### Fruits

Apples bitter, sweet and sweet-bitter, specific blend of 3 to 5 varieties specifically selected because of their sweetness and aromatic complexity

### Crushing

November, after the alcoholic fermentation starts,

fortification with a 1 year old Calvados

in order to preserve the whole sweetness of the must

### Aging

In oak barrels for 3 to 5 years in order

to make this blend well balanced and melted,

with the specific aromas of rancio

### Alcoholic Degree

17% Vol.

### Sugar

Between 90g/L to 110g/L, depending of vintage

### Available

70cl in the specific Pommeau de Normandie bottle

### Tasting notes

Color: Amber-yellow color, very clear and pure

Nose: Very fruity, aromas of candied apples, of quince,

of prune, very perfumed, some few oak hints

Mouth: Very fresh and sweet. An explosion of fresh

aromas at the palate and good length

### Way of consumption

Our Pommeau de Normandie can be served with

multiple ways: cold at the aperitif, with ice cubes,

with cocktails, with melon, with a chocolate dessert...

Also don't hesitate to cook with Pommeau

de Normandie for your sauces

DISTILLERIE  
**GARNIER**

CALVADOS  
POMMEAU DE NORMANDIE

**Nicolas Garnier**  
nicolasgarnier.61@gmail.com  
+33 6 70 18 24 28  
[www.calvadosgarnier.com](http://www.calvadosgarnier.com)



UNION EUROPÉENNE  
Fonds européen agricole pour le développement rural :  
l'Europe investit dans les zones rurales