





LA BOUTEILLE « HÉRITAGE » DE LA MAISON

Le mot du Maître de Chais

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

Mode de consommation

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

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 à 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 et 150 cl.

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.

Visitez notre distillerie
sur rendez-vous

+33 2 33 66 63 71

La Queue de Frènes,
61800 Tinchebray-Bocage
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