





## LE FAMEUX « 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.

### 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

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 à 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.

### 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.

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](mailto:nicolasgarnier.61@gmail.com)