





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