





### ÉDITION CONFIDENTIELLE

# LE FRUITÉ D'UN JEUNE CALVADOS ALLIÉ À LA RONDEUR DU 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.

### 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

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

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.

#### Robe

D'une couleur jaune dorée remarquable.

#### Nez

Vanillé et miellé liés au passage en fût neuf, arômes de pommes fraîches, 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 »

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)