





## LA PLUS PURE EXPRESSION DU FRUIT

### Le mot du Maître de Chais

Ce Calvados frais et fruité est idéal pour la mixologie.

### 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

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 2 ans

### Degré d'alcool

40% Vol.

### Flaconnages

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

### Robe

Jaune dorée, reflets brillants

### Nez

Arômes frais de pommes acidulées

### Bouche

Belle vivacité, attaque franche, fruité très présent, belle vigueur

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

[nicolascarnier.61@gmail.com](mailto:nicolascarnier.61@gmail.com)