





# LA MEILLEURE FAÇON DE TOMBER AMOUREUX DE LA NORMANDIE !

## Le mot du Maître de Chais

Le Pommeau de Normandie est un mutage de Moût de Pommes partiellement fermenté et de jeune Calvados, vieilli ensuite en fûts de chêne.

## Mode de consommation

Notre Pommeau de Normandie peut se déguster de multiples façons : frais à l'apéritif, en cocktail, avec du melon, sur un dessert au chocolat... N'hésitez pas non plus à l'utiliser en cuisine pour vos sauces ou déglacages.

## AOC

Pommeau de Normandie

## Robe

Teinte ambrée, très limpide et claire.

## Fruits

Pommes amères, douces et douces amères, assemblage spécifique de 3 à 5 variétés sélectionnées pour leur taux de sucre et leur complexité aromatique.

## Nez

Très fruité, arômes de pommes confites, de coing, de pruneau, très parfumé, quelques notes boisées.

## Brassage

Novembre, début de fermentation puis mutage rapide avec un Calvados afin de conserver toute la sucrosité du moût de pommes.

## Bouche

Bouche fraîche et sucrée, très douce. Une explosion d'arômes frais au palais et une grande longueur.

## Élevage

Élevage en fût de chêne pendant 3 à 5 ans pour laisser le mutage se fondre et laisser apparaître les arômes rancio.

## Degré d'alcool

17 % Vol.

## Taux de sucre

Entre 90 g/L et 110 g/L selon les millésimes.

## Flaconnages

70 cl en bouteille spécifique Pommeau de Normandie.

Visitez notre distillerie  
sur rendez-vous

+33 2 33 66 63 71

La Queue de Frênes,  
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)