





DIRECTEMENT SORTIE DE L'ALAMBIC

Le mot du Maître de Chais

Placez au congélateur et dégustez glacée !

Mode de consommation

Cette Eau de Vie de Cidre est à conserver au congélateur et à servir frappée dans des verres de style « shooter ». Visqueuse au service, c'est un vent de fraîcheur fruitée qui vous surprendra !

Spiritueux

Eau de Vie de Cidre de Pommes.

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 cuve inox avec oxygénation pendant une année.

Degré d'alcool

40 % Vol.

Flaconnages

70 cl.

Robe

Blanche et translucide telle qu'en sortie d'alambic.

Nez

Pomme acidulée, citronnée, citron vert.

Bouche

une explosion givrée.

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