



POMME CAPTIVE

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

La **Pomme Captive** contient une jolie pomme macérant dans un jeune calvados.

PRINCIPE :

Pour réaliser cette belle présentation, la carafe est suspendue au printemps dans les branches du pommier, dès l'apparition des petites pommes. La pomme grossit à l'intérieur de la carafe. Lorsque le fruit atteint sa maturité, la carafe est enlevée de l'arbre avec sa pomme rendue captive.



REPLISSAGE :

Les carafes sont remplies de jeune calvados à 70% ce qui permet à la pomme de se stabiliser. Quelques semaines après, les carafes sont vidées et remplies de calvados. La pomme macère alors lentement dans le calvados.

Alcool : 40% vol.

DÉGUSTATION :

Oeil : Le résultat final de la pomme captive est à la fois attractif à la vue et très agréable au goût. Couleur jaune ambré. Aspect limpide et brillant.

Nez : Attaque douce, grande intensité aromatique. Pomme verte, géranium, mentholé.

Bouche : Consistante, légèrement amer, la première bouche est très pomme verte. Fin de bouche végétale. Beaucoup de gras. Rétro-nasal.

CONSEILS :

- Conservation : Afin de préserver la pomme prisonnière dans les meilleures conditions, prenez soin que le fruit soit toujours recouvert de calvados.
- À l'apéritif : nature, sur glace ou avec une goutte d'eau pour exhaler les arômes.
- En cuisine : flambage, sorbets, granités.
- En digestif : température de consommation entre 20 et 22°C.

Type de bouteilles : 70 cl - contenance réelle de calvados : 60 cl environ (selon grosseur du fruit)

