



POMMEAU

A.O.C. POMMEAU DE NORMANDIE

Heureux mariage entre le Calvados et le jus de presse de pommes riches en tanins, le **Pommeau** allie puissance, moelleux et douceur.

Variétés :	Pommes douces-amères, en particulier Binet Rouge
Ramassage :	de septembre à novembre
Alcool :	17% vol.

ELABORATION :

Le Pommeau est le produit de l'assemblage de Calvados d'Appellation d'Origine Contrôlée, âgé au minimum d'un an et de moût de pomme. Le moût de pomme est le jus obtenu juste après le pressage, avant le début de la fermentation. Le tout est mélangé par des remontages successifs. Les quantités respectives du moût de pomme et du Calvados sont calculées de manière à ce que le pourcentage d'alcool final soit à 18%. Avec le vieillissement le pourcentage final sera de 17%.

ELEVAGE :

Le Pommeau est placé dans des barriques de chêne demi-neuf de 400 litres (barriques de 4 ou 5 ans dont les tanins ne sont pas épuisés) où il continue de vieillir doucement. Il est mis en bouteille au bout de 30 mois environ.

DÉGUSTATION :

Oeil : Acajou. Aspect: Limpide et brillant.

Nez : Puissant et fin. Nuances de pruneaux, agrumes confits qui évoluent vers des arômes de fruits secs (amandes et noisettes).

Bouche : Attaque souple et moelleuse. Bonne consistance en bouche, bonne tenue. Arômes de tarte Tatin avec des nuances de noisettes grillées. Fin de bouche très agréable de caramel au lait et cerises.

CONSEILS :

- Conservation : bouteilles debout ou couchées, de préférence à une température de 12°C.
- En apéritif, servir frais, nature. A table, il accompagne les melons, le foie gras, les fromages persillés (bleus). En dessert, il se mariera joliment avec les desserts aux pommes ou au chocolat.



Types de bouteilles : 150 cl - 70 cl - 50 cl - 35 cl