



## POMMEAU DE NORMANDIE

*Pommeau de Normandie*

Comte Louis de Lauriston

Le Pommeau de Normandie est issu d'un judicieux mariage entre le jus de la pomme à cidre récoltée sur des vergers identifiés et son eau de vie, le Calvados.

Une trentaine de variétés de pommes à Pommeau a été retenue pour son élaboration.

Notre Pommeau est ensuite vieilli plus de quatorze mois en fûts de chêne avant d'être embouteillé. Traditionnellement servi à l'apéritif, la température idéale pour en apprécier les arômes est de 8 à 10°.

Il fait merveille avec le foie gras et au cœur d'un melon, et accompagne idéalement un dessert aux pommes.

Médaille d'Argent, Vimoutiers 2006

