



## POMMEAU DE NORMANDIE

*Pommeau de Normandie*

Comte Louis de Lauriston

Il Pommeau de Normandie è un prodotto derivato dal sapiente sodalizio tra il succo della mela da sidro raccolta in frutteti ben identificati e la sua acquavite, il Calvados. È stata selezionata una trentina di varietà di mele da Pommeau per la sua elaborazione.

Il nostro Pommeau è invecchiato in seguito per più di tre anni in fusti di rovere prima di essere imbottigliato. Tradizionalmente servito come aperitivo, la temperatura ideale per apprezzarne gli aromi è compresa tra 8 e 10°C. Fa meraviglie con il foie gras e nel cuore di un melone e accompagna idealmente un dessert a base di mele.

Medaglia d'Argento, Vimoutiers 2006

