

Domaine de Merval - Pommeau - Agriculture Bio- Aoc Pommeau de Normandie

Dégustation

- Oeil : Limpide, Brillant.
- Nez : Pomme caramélisée
- Bouche : Long Fruité, Fruits secs. A Associer à du canard, fromage ou foie gras.
- Durée de garde : Illimité

Élaboration

- C'est en Automne que s'élabore le Pommeau de Normandie : les pommes ramassées à la main sont triées et lavées avant extraction lente du moût qui sera "muté" au Calvados A.O.C. de 18 mois, pour obtenir un "apéritif" à 17% de vol. Le Pommeau peut être commercialisé dès ses 16 mois. Nous préférons lui laisser le temps d'acquérir des arômes plus complexes, de solubiliser entièrement ses tanins de pomme, de s'adoucir en fût, et nous peaufinons nos assemblages durant 4 à 5 ans.

Commentaires / Remarques :

Pas de recommandation

Produit par : Domaine De Merval

Exploitation de l'EPL : Epl Natura Pole

