



ONE OF THE BEST
CIDER PRODUCERS
FROM NORMANDY

Pommeau de Normandie

Le Clos Fleuri



Le Pommeau de Normandie se déguste idéalement en apéritif bien frais, on retrouve de jolis arômes de fruits cuits.

Harmonieuse alliance de moût de pommes non fermentées et de Calvados AOC lentement vieilli en fûts de chêne. Cet apéritif est fabriqué selon une technique de l'ancien monde des Gaules qui consistait à mélanger des moûts sucrés avec "l'aqua ardente", c'est ce qu'on appelle une boisson type mistelle.

Alc/Vol : 17%

Labels de qualité : AOC
Pommeau de Normandie

Pommeau de Normandie is ideally enjoyed as a very chilled aperitif, with lovely aromas of cooked fruit.

Harmonious combination of unfermented apple must and Calvados AOC slowly aged in oak barrels. This aperitif is made according to a technique from the ancient world of Gaul which consisted of mixing sweet musts with "ardent aqua", this is what is called a mistelle-type drink.

Alc/Vol: 17%

Quality labels: AOC
Pommeau de Normandie