



LA FLAGUERIE
• DOMAINE •

POMMEAU

DE NORMANDIE

APPELATION POMMEAU DE NORMANDIE CONTRÔLÉE

La couleur acajou foncé et la brillance du Pommeau de Normandie sont remarquables. Son nez est élégant, suave et flatteur avec des notes confites de pain d'épice, de pruneau. En bouche il est rond et moelleux et libère des arômes de fruits cuits avec une finale équilibrée et complexe. Servi frais, il trouve sa place à l'apéritif, sur les fromages de Normandie et sur un dessert. Un produit tout en féminité.



Âge: Calvados de 2 ans d'âge puis mutage de 36 mois minimum.

Élaboration: Dans le respect des règles de production AOC Pommeau de Normandie.

Spécificité: Produit issu de l'Agriculture Biologique.

Élevage: Un minimum de 36 mois d'élevage en fûts de chêne neutres de grande contenance.

Taux d'alcool: 17% VOL

Conseils de dégustation: Frais (8 à 10°C), en apéritif, avec les fromages normands ou en dessert.

Le visuel: Couleur acajou.

Le nez: Pommes cuites, fruits secs et pruneaux.

La bouche: Frais, fruité et notes de pain d'épice.

SCEA Domaine de la Flaguerie

14250 Ducy Sainte Marguerite +33 (0)2 31 80 28 65 www.domaine-flaguerie.com