

Pommeau de Bretagne

17% vol.
70 cl.

APPELLATION POMMEAU DE BRETAGNE CONTRÔLÉE



Production

Le pommeau de Bretagne est obtenu par mutage de jus de pommes frais avec du lambig (eau-de-vie de cidre).

Un peu d'histoire

Officiellement, le pommeau de Bretagne est né à la Distillerie des Menhirs à Noël 1986. Il demeure un produit phare de notre maison. Régulièrement primé à Paris : 15 médailles dont 7 d'or lors du concours général agricole, il est reconnu comme l'un des meilleurs de France.

Elevage et maturation

Le pommeau classique vieillit 2 ans en fûts de chêne. De couleur ambrée, il est fruité aux arômes de pomme et cerise.

Le pommeau vieux vieillit de 4 à 5 ans en fûts de chêne. De belle couleur ambrée, il est moelleux. Equilibre parfait entre l'eau-de-vie et le moût frais de pomme. Arômes de pruneaux.

Pour apprécier le pommeau

A l'apéritif, mais aussi pour accompagner le foie gras. En cuisine, il s'accommodera avec des poissons, des coquilles Saint-Jacques ou tout simplement, il relèvera un sorbet à la pomme verte. Le pommeau de Bretagne doit être servi frais mais non glacé, 10 à 12°C.



Pont-Menhir - 29700 Plomelin

☎ 02 98 94 23 68 - Fax : 02 98 52 54 70

E-mail : contact@distillerie.fr

www.distillerie.fr