



CIDRE FERMIER BRUT

Pacory

Ferme des Grimaux



Frédéric.

Situation : Depuis le début du XVIIIe siècle, les Pacory sont paysans dans le Domfrontais. Comme tous les paysans de ce bocage, ils transforment pommes et poires en cidre, poiré et calvados parallèlement à des activités d'élevage. La ferme des Grimaux est exploitée par cette famille depuis 1939. En 1959, face à l'extension de l'agriculture intensive Claude Pacory a décidé de privilégier et perfectionner la production de calvados. Aujourd'hui menée de main de maître par Catherine et

Variétés de Pommes :

Pommes bretonnes : Marie-Menard, Douce-Moen

Pommes normandes : frequin rouge, frequin strié

Température de Service : 9° à 10°C

Observations : Robe jaune dorée, légèrement huileuse avec une bulle fine au bon renouvellement. Le nez est bien ouvert, sur le registre de la pomme mûre. L'ensemble est bien net et friand. La bouche est franche, marquée par une texture grasse et enveloppante. L'ensemble est rehaussé d'une bulle fine et tonique et, associée à une expression aromatique est intense, en fait un cidre digeste et élégant. Bonne longueur en fin de bouche. Idéal avec des crêpes, à l'apéritif, une tarte aux pommes et très original sur un Camembert fermier....

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

www.cave-de-longchamp.com