

CALVADOS DOMFRONTAIS 12 ANS Pacory



Situation : Depuis le début du XVIIIe siècle, les Pacory sont paysans dans le Domfrontais. La ferme des Grimaux est exploitée par la famille depuis 1939. En 1959, face à l'extension de l'agriculture intensive, Claude Pacory, a décidé de privilégier la production de calvados. En 1986, la génération suivante a repris l'exploitation et continué l'œuvre de Claude. La Ferme s'étend aujourd'hui sur 100 hectares, et compte 700 poiriers hautes tiges ainsi que 400 pommiers hautes tiges qui produisent 200 tonnes de poires et pommes chaque année. L'intérêt des hautes tiges, c'est qu'ils ne sont jamais traités.

Terroir : Sols granitiques et terres profondes.

Oeil : or pale, lumineux

Nez : Doux et énergique, le nez offre une gourmandise immédiate de cidre, de poire et de pommes mûres. Avec un peu d'aération, la vanille apparaît délicatement.

Bouche : Puissante et généreuse, l'attaque est tout en fruits compotés, tatin, et pâtissière. La bouche est intense dans un avec du volume et un tactile soyeux.

Finale : Moyennement longue, elle évoque la poire et des tonalités plus florales, comme une promenade dans un verger. Un très beau digestif !

Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

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

Site : www.cave-de-longchamp.com