

POMMEAU DE NORMANDIE

Famille Dupont



Situation : Le Domaine Familial Louis Dupont s'étend sur 30 hectares de vergers en Normandie, au coeur du Pays d'Auge. L'activité du domaine est la production de cidres, de pommeau et de calvados. Depuis plus de 25 ans, le Domaine s'est résolument engagé dans une démarche de qualité. En s'inspirant des meilleures techniques utilisées pour le

cognac et les grands crus, Etienne Dupont a étudié, expérimenté, affiné ses techniques d'élaboration pour atteindre le niveau d'élégance et d'expression des meilleurs vins. Certaines de ces techniques, comme le triage manuel des pommes ou encore le travail avec un oenologue, ne sont que rarement rencontrées dans l'élaboration du cidre. Comme pour le vin, la qualité des pommes reste l'étape préliminaire essentielle. La cidrification ne fait ensuite qu'exalter l'expression de la pomme et de son terroir.

Variétés de Pommes : Pommes douces-amères, en particulier Binet Rouge

Température de Service : 9° °C

Observations : C'est le produit de l'assemblage de Calvados d'Appellation d'Origine Contrôlée, âgé au minimum d'un an et de moût de pomme. Il est placé dans des barriques de chêne demi-neuf de 400 litres (barriques de 4 ou 5 ans dont les tanins ne sont pas épuisés) où il continue de vieillir doucement. Il est mis en bouteille au bout de 30 mois environ.

Nez : Puissant et fin. Nuances de pruneaux, agrumes confits qui évoluent vers des arômes de fruits secs (amandes et noisettes).

Bouche : Attaque souple et moelleuse. Bonne consistance en bouche, bonne tenue. Arômes de tarte Tatin avec des nuances de noisettes grillées.

Fin de bouche très agréable de caramel au lait et cerises.

Accords gourmands : A l'apéritif, en accompagnement de Foie gras, avec un fromage à pâte persillé. Avec les desserts à la pomme ou, plus traditionnellement, avec des crêpes.



La 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