



# POMMEAU DE NORMANDIE

## Les Vergers de Plainville

**Situation :** Au cœur du Pays d'Auge, sur la commune de Pierrefitte-en-Cinglais, Huguette et Claude Courvallet distille depuis plusieurs générations. Les Vergers de Plainville sont situés en Suisse Normande, petite région accidentée et touristique de la Normandie. Tous les produits proposés à la vente sont de tradition fermière. En effet, tous les fruits utilisés pour l'élaboration du cidre, poiré, Pommeau de Normandie, Calvados et jus de pomme sont récoltés dans les vergers de notre exploitation agricole. **Le Pommeau de Normandie** doit subir un vieillissement minimum de 14 mois en fûts de chêne après le mutage et ne pourra être mis en circulation qu'à partir de la fin du 15ème mois suivant la date de mutage.

**Variétés de Pommes :** Elles sont très nombreuses, les plus connues sont la Domaine, la Fréquin, la Saint-Martin et la Mettais.

**Terroir :** sous-sol schisteux en coteaux

**Température de Service :** 8 / 10°C.

**Potentiel de Garde :** 5 ans et plus.

**Observations** Brillant et limpide, une belle couleur ambrée, une palette aromatique très riche variant selon le terroir, la teneur en tanins et l'âge du produit, le Pommeau de Normandie révèlent des arômes subtils de fruits cuits, de fruits secs, de pruneaux ou encore de cacao et de miel.

**Quelques accords :** Foie Gras pané aux fèves de Cacao, au cœur d'un Melon, Fromages à pâte persillée, Crêpes aux Pommes, Tarte Tatin...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)

Site : [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)