

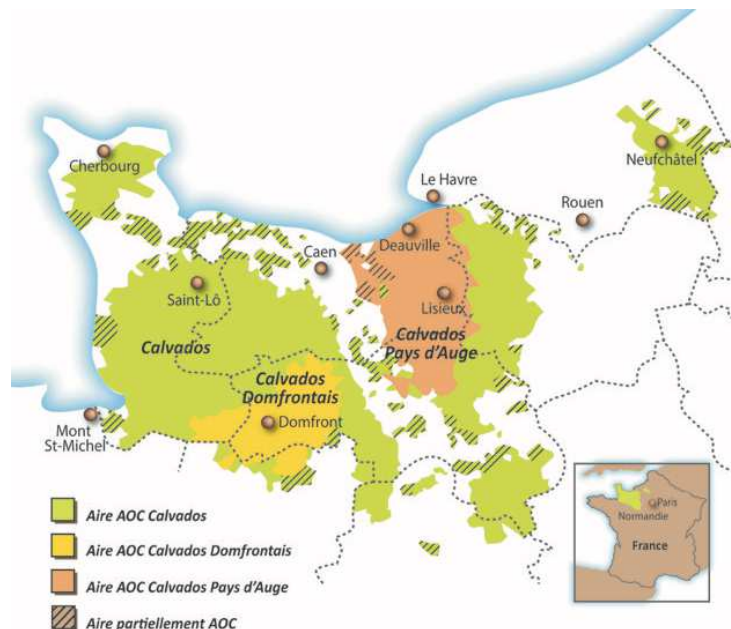
## Des hommes entourés d'arbres....

Il était une fois un terroir de pommiers et de poiriers et des hommes en Normandie qui ont donné naissance, sous l'étoile de la convivialité, à 3 beaux enfants héritiers du pays d'Appellation d'Origine Contrôlée :

**Le Calvados**, prend tout de suite de la place et investit son autorité sur toute la basse Normandie, l'Eure, la Seine Maritime, la Mayenne, la Sarthe et même l'Oise. Gourmand, il a toujours dans son panier 200 pommes bien fruitées qui font son caractère reconnu et universel. De caractère efficace, il aime la distillation unique et en continu.

**Le Calvados Pays d'Auge**, est né sur un coteau argilo-calcaire, un pied dans le Calvados, un ortiel dans l'Eure et l'Orne. Sa tendance à l'amertume vient de ses pommes spécifiquement tanniques qui laissent un peu de place à la poire. Sa spécialité c'est la double distillation qui lui donne son air original.

**Le Calvados du Domfront**, choisi le sud du bocage normand là où poussent les plus grands arbres, les poiriers qu'il affectionne particulièrement. Comme son frère Calvados il aime la simplicité de la distillation. De plus petite taille, il défend ses couleurs avec conviction et prend son temps pour arriver à maturité.



## LE BAR A CALVADOS

### DIGESTIFS (4cl)

#### **Calvados Pays d'Auge « Réserve » Apreval 9 €**

Agathe Letellier est à la tête de ce domaine familial situé à Pennedepie, à la lisière d'Honfleur. Ce Calvados « Réserve » est un bel exemple d'assemblage de Calvados du Pays d'Auge vieilli de 4 à 6 ans en fût de chêne. On appréciera une attaque en bouche franche et fruitée avec des notes de pommes cuites, vanille et caramel.

#### **Calvados Domfrontais « hors d'âge » Pacory 9 €**

Catherine et Frédéric Pacory producteurs passionnés de ce Calvados méconnu de l'Orne et dont l'obtention se fait par simple distillation avec au minimum 30% de poire. Une belle puissance en bouche distingue ce Calvados vieilli 7 à 10 ans en fût.

#### **Calvados AOC « millésimé 1998 » Michel Huard 12 €**

Gage d'une très belle qualité, la famille Huard s'est spécialisé dans les Calvados Millésimé (non réduit) distillés en alambic à colonnes et dont l'année 1998 se caractérise par un passage en fût à Whisky !

#### **Calvados Pays d'Auge « privilège 18 ans » Adrien Camut 22 €**

Remarquable Domaine familial dans lequel la famille Camut sublime le Calvados Pays d'Auge depuis 6 générations. Après vieillissement pendant 18 ans, on trouvera, dans la cuvée privilège, des arômes intenses de prune, tarte à la rhubarbe, gelée de coing et de vanille.

#### **Initiation au Calvados (2cl/verre) 19 €**

Ces 3 verres de dégustation vous feront découvrir les 3 appellations emblématiques de Normandie : Calvados Pays d'Auge / Calvados Domfrontais et Calvados AOC .

#### **Trou Normand Calvados « Blanche d'Apreval » 4 €**

Ce petit verre de Calvados, bu en une seule prise, stimule l'estomac au milieu d'un bon repas et vous permet de retrouver l'appétit.