

CALVADOS GARNIER

12 ANS D'ÂGE - VIEILLE RÉSERVE

IDENTITÉ DU SPIRITUEUX

Origine	Neuvy-au-Houlme, Normandie, France
Producteur	Maison Garnier (Depuis 1877)
Appellation	AOC Calvados
Âge	12 ans minimum en fûts de chêne
Alcool / Format	42% Vol. / 70 cl

LE SAVOIR-FAIRE GARNIER

Située dans la zone de production du Calvados, la Maison Garnier perpétue une tradition familiale depuis cinq générations. Ce 12 ans d'âge est issu d'une sélection rigoureuse de pommes à cidre normandes. Distillé avec soin, il a patiemment vieilli en fûts de chêne français, permettant aux arômes primaires de pomme de se fondre dans la noblesse du bois pour atteindre un équilibre remarquable entre fraîcheur et maturité.

PROFIL DE DÉGUSTATION

NEZ : Complexe et élégant. Notes de pommes compotées, de miel et d'épices douces (cannelle) avec une pointe de vanille.

BOUCHE : Attaque souple et soyeuse. Le palais révèle des saveurs de fruits secs, de caramel blond et de rancio, portées par une structure boisée fondue.

FINALE : Longue, persistante et harmonieuse, sur des notes de pommes cuites au four et de chêne noble.

CONSEILS DE SERVICE

Un Calvados de dégustation qui s'apprécie pleinement en digestif, servi à température ambiante dans un verre tulipe. Il accompagne merveilleusement un chocolat noir intense, un cigare ou des desserts à base de pommes caramélisées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Calvados Garnier - Neuvy-au-Houlme, Normandie.