

# CALVADOS DOMFRONTAIS

Victor Gontier - Distillation Artisanale

## IDENTITÉ DE L'APPELLATION

<b>Origine</b>	Domfront, Normandie, France
<b>Producteur</b>	Victor Gontier
<b>Appellation</b>	AOC Calvados Domfrontais
<b>Alcool / Format</b>	40% Vol. / 70 cl
<b>Particularité</b>	Minimum 30% de poires à poiré

## L'EXCEPTION DOMFRONTAISE

*Victor Gontier perpétue la tradition du Domfrontais, un terroir unique où les poiriers haute-tige règnent aux côtés des pommiers. Ce Calvados se distingue par sa distillation simple en alambic à colonne et son vieillissement patient en fûts de chêne. L'apport important de la poire lui confère une élégance, une finesse et une minéralité singulières, typiques de cette appellation d'exception.*

## PROFIL AROMATIQUE

**NEZ :** Frais et floral. Notes de poire mûre, de fleurs de pommier et de subtils arômes boisés.

**BOUCHE :** Attaque souple et vive. Belle harmonie entre le fruité de la poire et la structure apportée par le chêne.

**FINALE :** Élégante, persistante et délicatement épicée.

## SERVICE & DÉGUSTATION

Se déguste idéalement en fin de repas à température ambiante dans un verre tulipe. Sa fraîcheur caractéristique le rend également très intéressant en apéritif, allongé d'un peu d'eau gazeuse ou en base de cocktails raffinés.

---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Victor Gontier, Domfrontais - Produit de France.