

EAU-DE-VIE DE CIDRE

Ferme de la Cornesse - Terroir de la Mayenne

IDENTITÉ DU PRODUIT

Origine	La Brûlatte, Mayenne (53), France
Producteur	Ferme de la Cornesse - Famille Guesnerot
Type	Eau-de-Vie de Cidre (Affinée)
Alcool / Format	42% Vol. / 70 cl
Matière Première	Cidre pur jus issu des vergers de la ferme

L'ESPRIT DE LA CORNESSE

Issue d'une tradition cidricole ancrée dans le bocage mayennais, l'eau-de-vie de cidre de la Ferme de la Cornesse est élaborée avec passion. Le cidre est distillé de façon artisanale pour en extraire l'âme du fruit. L'affinage patient en fûts de chêne lui confère sa belle robe ambrée et sa rondeur caractéristique, tout en préservant la fraîcheur des pommes.

PROFIL AROMATIQUE

NEZ : Chaleureux, sur la pomme cuite, avec des notes de vanille et de bois précieux.

BOUCHE : Attaque souple. Bel équilibre entre la puissance de l'alcool et les arômes fruités de pomme compotée.

FINALE : Longue et persistante, avec une pointe d'épices douces apportée par le chêne.

SERVICE & ACCORDS

Se déguste traditionnellement en digestif, à température ambiante ou légèrement réchauffée. Parfaite pour accompagner un dessert aux pommes (Tarte Tatin) ou pour élaborer un "Trou Normand" authentique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Ferme de la Cornesse, 53410 La Brûlatte - France.