

Chateau du Breuil Pommeau de Normandie 0.7l

» Destiláty



EAN	310823604008
Kód produktu	CAL01090

Objevte tekuté umění Normandie v podobě prémiového aperitivu, který mistrovsky spojuje čerstvý jablečný mošt s vyzrálým calvadosem. Tento elegantní nápoj z legendárního zámku Château du Breuil vás okouzlí hlubokými tóny medu, sušeného ovoce a jemného dřeva. Dokonalý společník pro slavnostní přípitky, k francouzským sýrům nebo jako luxusní tečka za výjimečnou večeří.

Barva: Jantarová s hlubokými mahagonovými odlesky a zářivou jiskrou

Vůně: Intenzivní a komplexní, s dominantním tónem pečených jablek, sušených švestek, mandlí a nádechem vanilky

Chuť: Bohatá, dokonale vyvážená mezi sladkostí čerstvého moštu a hřejivostí calvadosu, s tóny karamelu a medu

Závěr: Dlouhý, sametově hladký, s přetrvávající ovocnou svěžestí a jemným podtextem dubového dřeva

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Chateau du Breuil Pommeau de Normandie 0.7l

» Destiláty

Popis

Pommeau de Normandie z produkce proslulého zámku Château du Breuil je tradiční normandský aperitiv s chráněným označením původu (AOC). Tento sofistikovaný nápoj vzniká mistrovským smícháním (tzv. mutage) přibližně dvou třetin čerstvě vylisovaného jablečného moštu a jedné třetiny mladého calvadosu AOC s obsahem alkoholu nejméně 65 %. Calvados okamžitě zastaví fermentaci moštu, čímž se v nápoji uchová přirozený nezkašený jablečný cukr a plné ovocné aroma. Po tomto pečlivém scelení putuje Pommeau do historických sklepů Château du Breuil, kde zraje v malých dubových sudech po dobu minimálně 14 měsíců, což výrazně překračuje zákonem stanovené minimum. Během zrání v dubovém dřevě dochází k dokonalému sjednocení obou složek. Nápoj ztrácí svou počáteční ostrost, získává nádhernou jantarovou barvu a rozvíjí komplexní tříslavinovou strukturu a jemné dřevité tóny, které doplňují sladkost zralých jablek. Château du Breuil, obklopené rozsáhlými jablečnými sady v srdci regionu Pays d'Auge, si zakládá na stoprocentním řemeslném zpracování. Pro výrobu moštu se používá exkluzivní selekce tradičních hořkých, hořkosladkých, sladkých a kyselých odrůd jablek. Výsledkem je aperitiv s obdivuhodnou architekturou, který se nejlépe podává vychlazený na teplotu 8-10 °C, kdy plně vynikne jeho harmonie. Zajímavost o značce Samotné sídlo Château du Breuil je architektonickou památkou ze 16. a 17. století, která patřila významným francouzským šlechtickým rodům, včetně příbuzných slavného spisovatele Marcela Prousta. Dnes se v těchto historických prostorech s hrázděnou architekturou snoubí staletá tradice s moderními technologiemi, což ze značky činí jednoho z nejprestižnějších producentů calvadosu a jablečných specialit na světě.

Hlavní parametry

Značka	Chateau du Breuil
Druh	likér z ovoce
Původ	Francie, Normandie
Klasifikace původu	AOC & AOP
Příchuť	Jablka
Charakter	ovocný
Zrání	v dubových sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	17,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likér
Složení	Jablečný mošt, Calvados AOC
Výrobce	Château du Breuil, 14130 Le Breuil-en-Auge, Calvados, Normandie, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.