



Pommeau du Maine

Appellation d'Origine Contrôlée

Patience et longueur de temps... Apéritif d'exception

Doux et équilibré, le Pommeau du Maine (en AOC depuis 2009) forge une complexité aromatique au cours de ses longs mois de vieillissement en fût de chêne. Au nez, il dégage de subtils arômes qui oscillent entre pommes, pruneaux, amandes, cacao ou encore fruits secs et miel.



Les recettes et les conseils sur
les accords du Pommeau du Maine
sont à retrouver sur

pommeauetfinedumaine.com

Secret de fabrication !

Le Pommeau du Maine est issu d'un subtil mariage entre du jus de pommes à cidre et de la Fine du Maine (AOC).

Grâce à un savoir-faire unique, ce mélange, qu'on appelle « Mutage », est réalisé juste avant l'entrée en fermentation du jus.

La suite est un secret entre le Pommeau et le Fût de chêne...



Toutes les coordonnées sur le site internet.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !



Fine du Maine

Appellation d'Origine Contrôlée

Patience et longueur de temps...

Précieux digestif

La Fine du Maine (en AOC depuis 2015) offre une belle robe brillante or fauve. Son nez intense tend sur des arômes de fruits confits. En s'attardant un peu plus longuement, des notes florales évoluant sur des notes de caramel et de senteurs boisées apparaissent. Cette eau-de-vie-de cidre se caractérise par une bouche franche à l'équilibre et à l'amplitude quasi parfaits.



Les recettes et les conseils sur les accords de la Fine du Maine sont à retrouver sur

pommeauetfinedumaine.com

Appellation d'Origine Contrôlée

L'Appellation d'Origine Contrôlée désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique - sur le territoire français - qui donne ses caractéristiques au produit.



Toutes les coordonnées sur le site internet.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !