

# LA FLAGUERIE

• D O M A I N E •

## Les Vergers de Ducy



## Pommeau de Normandie AOC

Domaine de la Flaguerie



Le Domaine de la Flaguerie Pommeau de Normandie est un assemblage de pommes sélectionnées parmi nos variétés traditionnelles du Bessin issues de nos pommiers à tige haute et à tige basse. Notre les vergers sont entretenus grâce à l'agriculture biologique et notre Calvados est distillé et vieilli en fûts de chêne. Ce mélange reste en fûts pendant 24 mois.

**Âge:** 24 mois

**Production:** Traditionnel

**Spécificités:** agriculture biologique / fût de chêne / 17% volume d'alcool

### DÉGUSTATION

**Oeil:** ambre

**Nez:** pommes cuites, pruneau

**Bouche:** pomme confite, pain d'épices, miel, bien équilibré

### Conseils de dégustation:

Vous pouvez boire le Pommeau à l'apéritif ou vous pouvez l'associer au foie gras.

### Références / Médailles:

Médaille de bronze du Festival AOC de Cambremer 2018

The Domaine de la Flaguerie Pommeau de Normandie is a blend of apples selected from our traditional varieties of the Bessin from our high-stem and low-stem apple trees. Our orchards are maintained through the organic agriculture and our Calvados is distilled and aged in oak barrels. This blend stays in barrels during 24 months.

**Age:** 24 months

**Production:** Traditional

**Specificities:** organic agriculture / oak barrel / 17% volume of alcohol

### TASTING

**Eye:** amber

**Nose:** cooked apples, prune

**Mouth:** candied apple, gingerbread, honey, well-balanced.

### Tasting Advices:

You can drink the Pommeau as an aperitif or you can pair it with foie gras.

### References / Medals:

Bronze medal from the AOC Festival of Cambremer 2018



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE UE/NON-UE  
CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE