

# Chateau du Breuil Pommeau de Normandie 17%0.7l

» Pálenky » Likéry



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:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Chateau du Breuil Pommeau de Normandie 17%0.7l

» Pálenky » Likéry

## 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 nezkvášený 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 |
| Příchuť     | Jablka             |
| Charakter   | ovocný             |
| Zrání       | v dubových sudech  |
| Alkohol ABV | 17,00 %            |
| Balení      | holá lahev         |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | likér                                                                                                                                                   |
| Složení             | Jablečný mošt, Calvados                                                                                                                                 |
| 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. |