

Pineau des Charentes blanc „Vieux” AOC, Maxime Trijol 17%



Velmi staré pineau vzniká smícháním čerstvé hroznové šťávy a sedmiletého **cognacu**. V dubových sudech pak zraje úctyhodných 25 let. V délce zrání je tedy toto **Single Cru Pineau des Charentes** z oblasti **Grande Champagne** opravdovou raritou. Chuť je neobyčejně plná, s tóny sušených švestek a pekanových ořechů. Velmi komplexní a elegantní nápoj, který je vhodný jako aperitiv i digestiv. Skvěle doprovodí také krémové dezerty a plesnivé sýry.

Cognac zraje v dubových sudech z oblasti Limousin v **blízkosti řeky Charente**, na krásném rodinném pozemku a je té nejlepší kvality. Při výrobě se nepoužívá žádných filtračních procesů a nejsou použita žádná aditiva.

Pommeau de Normandie by Chateau du Breuil 17%

Likér „**Pommeau de Normandie**“ je vyroben z **moštu pro Pommeau** ze třiceti druhů speciálních odrůd jablek vysoké moštové kvality. Destilací zkvašeného moštu vznikne čistá pálenka (calvados). Ta je pak odborně scelena s čerstvým nefermentovaným jablečným moštem (cidrem) v poměru 1:3 tak, aby směs dosáhla 16-19 % alkoholu. Výsledkem je výtečný likér z calvadosu, který zráním v dubových sudech získá nádhernou smyslnost, svěžest a okouzující závěr zanechávající chuť zralých jablek.

[Pálenky tradiční](#)

[Francouzský Calvados](#)

[Chateau du Breuil](#)

Klasifikace: [Pays d'Auge](#)

Typ: [Jablka](#)



Pommeau - Normandy de Pommeau

Pommeau is an alcoholic drink made in north-western [France](#) by mixing [apple](#) juice with apple brandy: [Calvados](#) in Normandy or [lambig](#) in Brittany.^{[1][2]}

Considered a [mistelle](#), it is generally consumed as an [apéritif](#), or as an accompaniment to [melon](#) or [blue cheese](#). It is also popular with a variety of desserts, including any chocolate or apple-based dishes.

Production

Pommeau is made by mixing two thirds apple [must](#) (unfermented [apple juice](#)) to one third of one-year-old [Calvados](#). The proportions are chosen to ensure that the resulting mixture has 16–18% alcohol by volume.^[3]

The liquid is then put into vats and stirred gently, before being moved to oak barrels, each containing 400 litres, and left to age for around 30 months.

The resulting drink is mahogany in colour with a bright lustre, and has an overall smooth taste, often with vanilla, caramel and butterscotch flavours.

Production is controlled by two [appellations](#) covering manufacture in [Brittany](#) and [Normandy](#): Pommeau de Bretagne, and Pommeau de Normandie. Pommeau was granted its own AOC in 1991.^[4]
