



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Pommeau de Normandie

PRODUCENT:	Comte Louis de Lauriston	RÅVARA:	Äpple
HEMSIDA:	www.calvados-lauriston.com	ALKOHOL:	17 %
OMRÅDE:	Pommeau de Normandie, Frankrike	SOCKER:	
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Inslag av mogna äpple.
SMAK:	Halvsöt till söt dryck med en lätt oxiderad ton av smakrika äpplen. Inslag av fat och balanserad alkohol. Drycken har en stor likhet med Calvados i smaken.
VINIFIERING:	Pommeau de Normandie är en blandning mellan lagrad Calvados och färsk äppeljuice. Blandningen är gjord på 2/3 Calvados med en alkoholhalt på 56 % och 1/3 färsk äppeljuice.
LAGRING:	Lagrad på gamla ekfat i tre år.



OM PRODUCENTEN

Innan 1962 var Domfrontais mer känt för sin illegala hembrända Calvados som man sålde i storstäderna. Franska staten ville sätta stopp för detta och bad polisen i området beslagta alla apparater. Det slutade med att bönderna tog polisen i förvar och frågade Greven vad de skulle göra. Greven pratade med sin gode vän i den franska staten som sa att han skulle lösa detta på bästa sätt och att han skulle t.o.m. ändra ngn lag om det skulle behövas för att allt skulle lösas.

Greve Louis de Lauriston grundade 1962 källaren Les Chais du Verger Normand i Domfront dit alla bönderna sålde sin Calvados och därmed blev den laglig. Ansvarig där idag är Christian Drouin, en legend som fått inte mindre än 275 nationella och internationella utmärkelser för sitt arbete, samt hans son Guillaume. Människorna i Normandie har njutit av Pommeau i alla tider. Det var dock först 1986 som den franska regeringen godkände drycken för export. Pommeau de Normandie har varit en Appellation Contrôlée sedan april 1992.