

**POMME CAPTIVE**  
**Calvados AOC**  
**Pays d'Auge**  
**Fine 40% vol.**



**Sol:** Les pommiers sont plantés dans un sol composé d'argile et marnes de l'Oxfordien.

**Variétés de pommes utilisées:** Pommes provenant du Pays d'Auge. Nous utilisons 3 sortes de pommes: des douces, des amères et des acides.

**Production du cidre:** Les pommes sont mélangées, broyées et pressées. Le jus de pomme fermente complètement. On obtient le cidre à distiller.

**Distillation:** Double distillation. La première distillation du cidre permet d'obtenir la 'petite eau' à 30% vol. et la deuxième distillation, celle de la petite eau, donne le calvados.

**Elevage:** En barriques de 400 litres légèrement toastées et ayant contenu en alternance calvados, cidre et pommeau.

**Apparence, couleur:** Jaune ambré. Aspect : Limpide et brillant

**Nez:** Attaque douce, suivie d'une grande intensité aromatique. Pomme verte, géranium, mentholé.

**Bouche:** Consistante, légèrement amère, la première bouche est très pomme verte. Fin de bouche végétale. Beaucoup de gras. Retro-nasal.

**Conseils de dégustation**

**Apéritif:** Nature ou sur glace.

**Cocktails:** Pour son goût.

**Cuisine:** Flambages, sorbets, granités.

**Digestif:** Température de consommation 20-22°.

Au cours de la période de l'hiver et au début du printemps, les carafes où pousseront les pommes sont préparées, elles sont pendues aux branches des pommiers après la floraison des fleurs, dès que les petites pommes apparaissent. Le petit fruit est introduit dans le goulot de la carafe, le fruit poussera jusqu'à ce qu'il atteigne sa maturité et le bon calibre.

Toutes les carafes sont contrôlées pendant la période d'été et sont retirées à la fin du mois d'août. Ensuite les carafes sont remplies de calvados de telle manière que le fruit soit bien imbibé afin d'assurer une longue conservation de la pomme. Le Calvados est un spiritueux, issu de la distillation du jus de pomme fermenté. Le résultat final de la pomme captive est à la fois très attractif à la vue et très agréable en découvrant l'harmonie entre le fruit et le spiritueux, cela rappelle le goût de la pomme verte. C'est en fait une eau de vie unique comme apéritif ou comme digestif. Afin de préserver la pomme captive dans les meilleures conditions, prenez soin que le fruit soit toujours recouvert de Calvados. Le Calvados utilisé est la Fine.