

CALVADOS LELOUVIER

Calvados depuis 1933



Le poiré

Présentation

Le poiré est une production traditionnelle et authentique produit à partir du jus de la poire. Il est élaboré grâce à de multiples variétés dont le Plant de Blanc. Broyées et pressées juste après le ramassage, les poires donnent leur jus qui fermente naturellement à température contrôlée pendant 5 à 8 semaines. Le poiré est embouteillé à mi fermentation, lorsque le degré dépasse légèrement les 4%.vol.

La couleur est claire avec des reflets dorés et une bulle fine. Le nez offre des notes délicates de poire, de beurre et d'agrumes. La bouche est rafraîchissante, à la fois fruitée et de belle acidité.

Le poiré s'apprécie à l'apéritif ou pour accompagner des terrines, des fruits de mer, des huîtres ou encore des salades. Parfait également avec des fruits en dessert.

Une flûte est recommandée pour apprécier le poiré.