

CALVADOS LELOUVIER

Calvados depuis 1933



Poiré

Presentazione

Il poiré è un prodotto tradizionale e autentico elaborato a partire da succo di pera, grazie a diverse varietà tra cui il Plant de Blanc. Il succo estratto dalle pere frantumate e torchiate subito dopo la raccolta fermenta in modo naturale a temperatura controllata per 5-8 settimane. Il poiré è imbottigliato a metà fermentazione, quando il grado supera leggermente il 4%.vol.

Il colore è chiaro con riflessi dorati e un fine perlage. Il naso offre note delicate di pera, di burro e d'agrumi. La bocca è rinfrescante, fruttata, sostenuta da una bella acidità.

Il poiré s'apprezza all'ora dell'aperitivo, ma può anche accompagnare terrine, frutti di mare, ostriche oppure insalate. Perfetto anche con la frutta come dessert.

Per apprezzare meglio il poiré, si consiglia di servirlo in un flûte.