



POMMEAU DE BRETAGNE AOC – KER

Appellation d'Origine Contrôlée, 17%, 70 cl

Pommeau avec une grande profondeur d'arôme et de goût

Élaboré à la distillerie de Lannion

POMMEAU DE BRETAGNE AOC – KER est un assemblage d'un moût de pommes fraîchement pressées et d'eau-de-vie de cidre de Bretagne AOC. Fruit d'une longue tradition artisanale, ce pommeau est élaboré entièrement à la distillerie, avec des pommes issues de vergers proches.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Le **Ker Pommeau de Bretagne** est un apéritif breton traditionnel : sa finesse et l'origine naturelle de chacun de ses composants en font un apéritif au goût du jour.

Il se caractérise par l'homogénéité et la richesse des arômes et de son goût.

Accompagnements mets et pommeau : étonnant avec un foie gras et une viande blanche ; gourmand en dessert avec un gâteau au chocolat ou une tarte aux pommes.

