



## POMMEAU DE BRETAGNE AOC – VIEILLE RÉSERVE

Appellation d'Origine Contrôlée, 17%, 70 cl

Cuvée Vieille Réserve, vieillie au moins 3 ans en fût de chêne

Élaboré à la distillerie de Lannion

**POMMEAU DE BRETAGNE AOC – VIEILLE RÉSERVE** est élaboré avec les plus anciens fûts de la distillerie. Issue des meilleures récoltes de pomme de ces dernières années, cette Vieille Réserve saura vous convaincre par son goût profond et chaleureux.

Un Pommeau de Bretagne AOC auquel les années en fûts de chêne ont apporté une richesse et un caractère subtil !

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

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

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.

