

# GILLES LEIZOUR



**SAVOIR-FAIRE  
TRADITIONNEL & ARTISANAL**



**Concours Général Agricole 2023  
Médaille d'or**

**Concours Régional de Bretagne 2022  
Médaille d'or**

**POMMEAU KER**  
AOC Pommeau de Bretagne  
70cl | 17%



## INFORMATIONS PRODUIT

- Pommeau de Bretagne élaboré à partir de différentes variétés de pommes issues de vergers à proximité de la distillerie Warenghem
- Assemblage de 25% de Fine Bretagne et 75% de moûts de pommes
- Maturation en fûts de chêne pendant 14 mois minimum

## CONSEILS DE DÉGUSTATION



- Notre pommeau de Bretagne Ker se caractérise par l'homogénéité et la richesse de ses arômes et de son goût.
- Il est idéal à déguster en apéritif breton traditionnel ou en accompagnement 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.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

La Bretagne est, depuis plusieurs siècles, une terre de tradition cidricole. L'eau de vie de pommes était, à la fin du XIXe siècle, élaborée dans les fermes et consommée par les marins.

Le Pommeau de Bretagne est l'apéritif traditionnel breton par excellence. Il est issu d'une pratique de conservation couramment utilisée dans les fermes des pays cidricoles.