



LA FLAGUERIE

• D O M A I N E •

POIRINO

Le Poirino de la Flaguerie résulte de l'alliance d'un moût de poire et d'un Calvados jeune vieilli en fût de chêne. D'un orange brillant, le Poirino de la Flaguerie développe une riche palette aromatique tout en finesse et élégance.



Élaboration : À partir de Calvados AOC et de Jus de Poire

Élevage : Mutage de 5 ans en fût de chêne

Taux d'alcool : 15%

Conseils de dégustation : Il se déguste frais à l'apéritif ou au dessert

Le visuel : Orange brillant

Le nez : Fleurs, poire

La bouche : Vanille, Poire