Calvados Arrangé 4 Epices

Inspiré du mélange emblématique des 4 épices, transmis depuis le XVII^e siècle, notre Calvados arrangé séduit par son équilibre subtil : une touche de chaleur légèrement piquante qui sublime sa rondeur gourmande.

Profil aromatique

La pomme s'exprime avec délicatesse, enveloppée par la douceur de la cannelle, les nuances boisées et fruitées du clou de girofle, et l'élan vif du gingembre. En bouche, la finale, ample et chaleureuse, s'illumine d'une pointe de poivre qui en souligne la vivacité.

Ingrédients

- Calvados AOC de la cidrerie Théo Capelle
- Cannelle, poivre noir, gingembre, clous de girofle et muscade
- Sucre de canne

Conseils de dégustation

À savourer à température ambiante, pour l'apéritif ou en digestif

- Seul pour un petit plaisir légèrement piquant
- Avec de l'eau chaude et du miel en Grog revisité