

— Calvados — Cidres — Blanche d'Alambic — Pommeau — Jus de pomme

Installée dans le Cotentin depuis de nombreuses générations, la propriété de la famille HEROUT est composée de vergers de pommes à cidre sélectionnées et certifiées Agriculture Biologique. C'est dans le respect des pratiques traditionnelles, que Marie-Agnès conçoit ses produits cidricoles.

www.herout-caves.com

Tél. 02 33 71 07 89



Marie-Agnès HEROUT

Les Vergers de la Chapelle



Marie-Agnès HEROUT

Les Vergers de la Chapelle

Cidre bouché biologique

Cuvée Cotentin (brut) et **Cuvée du Cellier** (extra brut)

Tous nos cidres sont certifiés « biologiques » et élaborés selon le principe de la fermentation naturelle et la prise de mousse en bouteille (pas de pasteurisation, pas de gazéification). Servir frais 10/12°C. Bouteille 75 cl

Pommeau de Normandie AOC

Très apprécié à l'apéritif, de couleur ambrée et au nez très fuité, il est élevé en fût de chêne. Servir frais 8/10°C. Bouteille 70 cl

Calvados AOC Bouteilles 35cl, 70cl, 150cl

Calvados Vieille Réserve (5 ans de fût minimum)

Calvados hors d'âge (7 ans de fût minimum)

Calvados hors d'âge 10 ans, une attaque en bouche vive mais vite gommée par les arômes fruités qui explosent en bouche.

Calvados hors d'âge 15 ans, il exprime les arômes du chêne et de ses tanins. Pour les amateurs d'alcools secs et longs en bouche.

Blanche d'Alambic

Eau-de-vie de cidre très originale, fraîchement distillée et proposée à 40%. Servir frappé. Bouteille 70cl

Jus de Pomme biologique

100% pur jus, il est obtenu avec des pommes acidulées de nos vergers du Cotentin. Pasteurisé. Bouteille 100cl

Vinaigre de cidre biologique

Elaboré à partir de nos cidres, non stabilisé. Bouteille 25cl



DÉGUSTATION VENTE

Avril, Mai, Juin et Septembre : du mardi au samedi 14h/18h

Juillet & Août : du lundi au samedi 10h/12h et 14h/19h

...et sur rendez-vous

Fermé dimanche et jours fériés



36 route de Cantepie
50500 AUVERS
Tél. 02 33 71 07 89
contact@herout-caves.com