



Des Calvados de collection

Au Siècle dernier, Rémi Foucher, Maître distillateur et ami fidèle de notre famille, distillait ces magnifiques millésimes dans son **alambic à feu de bois**, avec lequel ses parents bouillaient avant lui. Quel immense plaisir et honneur avait mon père d'apprendre d'un tel Maître.

Double distillés en AOC Pays d'Auge, ces très vieux millésimes sont des **rares "coeur de Chauffe"** où seul est conservé le meilleur du meilleur.

Ils célèbrent ces temps anciens avec la douceur des vieux tonneaux qui composent nos chais.

Réduits naturellement par la part des anges au fil des années, ils sont un petit chef-d'œuvre d'arômes, de tanins de bois, de tradition et d'élegance.

A l'issue de décennies de patience, nous prélèverons dans les fûts quelques litres de ces raretés, toujours au dernier moment, mais jamais tout, pour que les futures générations aient aussi le plaisir de **déguster ce qui se faisait de mieux jadis**.

Des assemblages XO et VSOP «Secrets de Famille»

A la recherche de notes aromatiques encore plus élaborées:

* le XO, un assemblage composé de Millésimes Hors d'Âge de très haut de gamme.

* le VSOP, un assemblage plus jeune, moins complexe, mais plus fruité, de très vieux Calvados

Un Crescendo de Normandie parfait pour les cocktails

Une jeune eau de vie de cidre aux puissants arômes de pommes fraîches pour cocktails innovants.



Distillerie de Courménil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados du Siècle dernier Millésime 1991

- Flacon de 70cl à 47 % vol
- Médaille d'argent dans son fût PO7
- Médaille d'or dans son flacon. (**single cask**)
- Série ultra premium de 300 flacons numérotés.



Le favori des collectionneurs de grands millésimes.

Dégustation :

Pour l'apprécier, il faut 2 verres, du temps et son meilleur ami. Les arômes complexes et légèrement toastés jailliront en larmes soyeuses de bonheur au fond du verre jusqu'à la nostalgie lorsqu'il n'en restera plus dans le flacon.

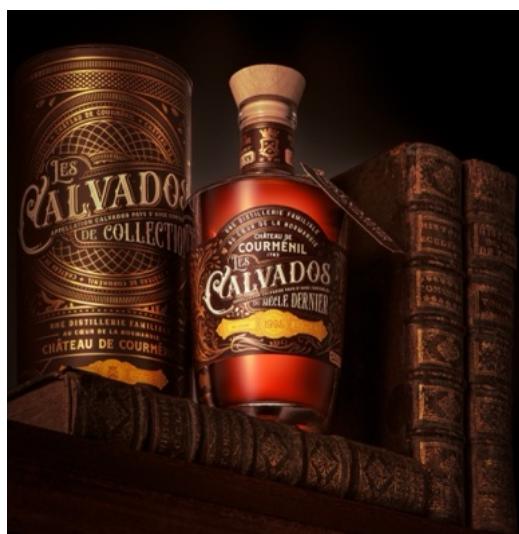
Récolte 1990 :

La saison fut chaude et sèche, pour une récolte exceptionnelle, suivie d'un hiver froid permettant une fermentation lente. L'été 1991 fut parfait pour que s'évaporent naturellement les esters trop agressifs et laisser ainsi une distillation d'automne toute en douceur.

Un millésime hors normes et tout en rondeurs.

Présentation :

Flacon luxueux de 70cl dans un coffret doré à chaud



Etiquettes embossées et dorées à chaud. Armoiries du Château gravées sur un bouchon en hêtre véritable.



Distillerie de Courménil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados Pays d'Auge du Siècle dernier Millésime 1995

- Flacon de 70cl à 52% vol
- Série ultra premium hélas limitée à 150 flacons prélevés dans le fût PO111 (**single cask**)

Double distillé au feu de bois dans l'art de la plus prestigieuse de ses appellations, le Calvados Pays d'Auge 1995 du Château de Courménil est

le plus rare de nos millésimes.

Dégustation :

Attendre 30 ans pour sortir du tonneau ses premiers flacons aura été particulièrement difficile tant il était déjà magnifique dans sa jeunesse. Déguster ce grand calvados Pays d'Auge est une sensation délicate à exprimer, **un moment hors du temps.**

Les mots peuvent caractériser certains de ses arômes, comme le bois intense ou **son raffinement extrême**, mais ne suffisent pas à percer **le mystère de son étonnante complexité.**

Son degré naturellement réduit découle d'années de vieillissements drapées dans la noblesse de nos chais historiques.

Incroyable d'imaginer tant de douceur à 52%, et pourtant...!

Récolte 1994 :

Encore une année un peu chaude mais beaucoup plus arrosée sur la fin de l'été, pour un cidre riche et puissant prouvant les immenses qualités de nos variétés de pommes sur ces rares veines de calcaires sectionnant l'argile de notre étonnant terroir. La fermentation au cours de l'année 1995 fut ponctuée de vagues de fortes chaleurs ouvrant la voie à une distillation inhabituellement douce pour **un très grand millésime au fort potentiel de vieillissement prolongé.**

Présentation :

Flacon luxueux de 70cl dans un coffret doré à chaud



Etiquettes embossées et dorées à chaud. Armoiries du Château gravées sur un bouchon en hêtre véritable.



Distillerie de Courménil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados Pays d'Auge du Siècle dernier Millésime 1997

Flacon de 70cl à 54% vol

Série ultra premium de 120 flacons numérotés
prélevés dans le fût PO113 (single cask)

Un nectar des dieux dont les anges ont prélevé leur bonne part, laissant aux hommes patients la juste récompense d'avoir su attendre toutes ces années.

Double distillé au feu de bois dans l'art de la plus prestigieuse de ses appellations, l'AOC Pays d'Auge, le Calvados millésime 1997 du Château de Courménil est un millésime très rare. Nous tâcherons d'en laisser un peu pour la génération suivante, lorsqu'il aura dépassé 50 ans d'âge.

Le plus puissant de nos millésimes.

Dégustation:

On retrouve avec bonheur les arômes particuliers que notre terroir offre à nos pommes, notamment celles cuites au four, légèrement épicées, ses fruits secs et doucement torréfiés. Réduit naturellement par tant d'années de vieillissement son degré reste fort, mais sa rondeur suffit à en démontrer l'infinie noblesse.

Récolte 1996 :

Une grosse sécheresse et des chaleurs provençales ont produit peu de pommes mais d'une étonnante sucrosité pour un cidre gourmand.

La première fermentation d'automne fut rapide mais une fin de printemps 1997 marquée par de fortes chaleurs suffit pour éliminer toute l'agressivité des premiers alcools, augurant d'une distillation toute en rondeurs.



Présentation :

Flacon luxueux de 70cl
dans un coffret doré à chaud



Etiquettes embossées et dorées à chaud. Armoires du Château gravées sur un bouchon en hêtre véritable.



Distillerie de Courménil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados Pays d'Auge du Millénaire Millésime 2000

Flacon de 70cl à 44% vol

Médailles d'argent 2018 et 2023

Série ultra premium de 300 flacons numérotés prélevés dans le fût B7 (**single cask**)

Double distillé au feu de bois dans l'art de la plus prestigieuse de ses appellations, l'AOC Calvados Pays d'Auge.

La Famille Royale d'Angleterre ne s'y est pas trompée puisque **l'un des premiers flacons du Calvados du Millénaire** du Château de Courménil figure à la table de leur palais... mais qu'ils en profitent avec parcimonie car **même les princes ne pourront s'affranchir de sa rareté**. Nous les remercions vivement pour leur **extraordinaire distinction des Armoiries de la Couronne**.

Dégustation:

A l'oeil, tout juste or ambré, comme témoin de son vieux fût du Siècle dernier.

Au nez, somptueux et soyeux, un mille-feuille de miel et de chêne.

En bouche, suprêmement élégant alliant fleurs de pommiers aux fruits secs et amandes grillées enrobées de notes de moka. Un équilibre parfait pour une finale persistante célébrant les plus grands Calvados du Pays d'Auge.

Récolte 1999

Une année qui restera dans la mémoire de la Normandie.

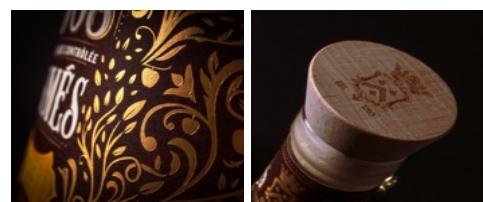
La récolte à l'automne fut exceptionnelle. Une grosse tempête en décembre arracha hélas plusieurs centaines de nos pommiers qui tirèrent ainsi une élégante révérence à l'issue de leur dernière récolte : celle qui allait devenir **l'incroyable millésime du Millénaire**, un «**coeur de chauffe**», que se réservaient les anciens lors des rares cuvées qui le permettaient.

Présentation :

Flacon luxueux de 70cl
dans un coffret doré à chaud



Etiquettes embossées et dorées à chaud. Armoiries du Château gravées sur un bouchon en hêtre véritable.



Distillerie de Courménil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados Pays d'Auge Millésime 2004

Flacon de 70cl à 42% vol

Série ultra premium de 150 flacons numérotés
prélevés dans le fût B2301 (single cask)



Double distillé au feu de bois dans l'art de la prestigieuse appellation AOC Pays d'Auge, ce Calvados Normand qui dépasse les 20 ans d'âge est une **symphonie envoûtante d'arômes riches et complexes**. **Une expérience gustative raffinée et authentique pour connaisseurs.**

Dégustation :

Une couleur vieil or pour un **Calvados gourmand**.

Avec ses notes de pomme mûre, de vanille, de caramel et de chêne, ce **spiritueux captivant offre une expérience sensorielle inoubliable**.

Par sa richesse aromatique, il pourrait ne pas faire ses 20 ans, mais sa **complexité** témoigne de ses longues années sous bois dans nos chais. **Une finale aux notes de miel**, d'une grande souplesse.

Récolte 2003

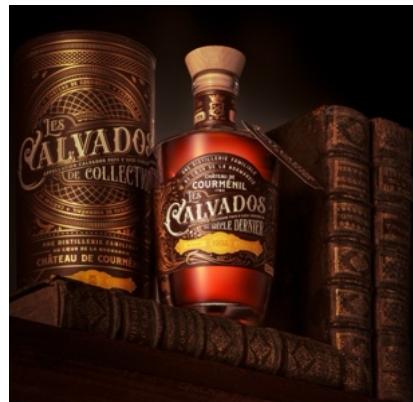
Une floraison perturbée par de fortes pluies. **Un été hors normes** marqué par une chaleur montante quasi constante de mai à fin août.

De lourdes pluies de septembre rafraîchissantes pour nos pommiers.

Une récolte très faible en quantité mais **exceptionnelle en qualité**, suivie d'une fermentation tranquille de près d'un an qui permit **une distillation ultra sélect en cœur de chauffe**, le meilleur du meilleur en Pays d'Auge.

Présentation :

Flacon luxueux de 70cl
dans un coffret doré à chaud



Etiquettes embossées et dorées à chaud. Armoiries du Château gravées sur un bouchon en hêtre véritable.





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados Pays d'Auge XO – Hors d'Âge

Flacon de 70cl à 40% vol dans un coffret luxueux. étiquettes embossées et argentées à chaud.

98% des millésimes qui composent cet assemblage ont reçu les plus belles distinctions : **3 médailles d'or, 1 de vermeil, 1 d'argent.**



Ce Calvados, le préféré de l'élite de l'armée française, a reçu la rarissime Médaille d'Excellence du Général en Chef des Forces Spéciales.

Des médailles bien méritées, car il n'est composé que de grands millésimes de Calvados, double distillés dans l'art de la prestigieuse appellation AOC Pays d'Auge.

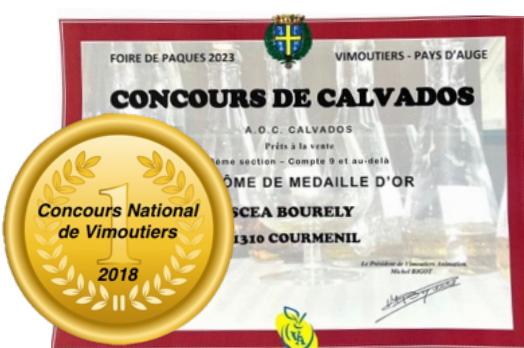
Vieilli dans nos chais historiques depuis plus de 18 ans en moyenne, le XO du Château de Courménil pousse jusqu'à 30 ans pour son plus vieux millésime. Un choix 3 fois plus coûteux, que les 6 ans requis pour bénéficier de cette appellation, mais l'excellence est à ce prix et le résultat en valait la patience.

A l'oeil, acajou vieil or, témoin du très long vieillissement de ses millésimes.

Au nez, il est raffiné et opulent, des notes de tarte tatin, légèrement épicées et torréfiées de bois grillé.

En bouche, une forte puissance aromatique associant les pommes au four de nos vergers, les fruits confits et amandes grillées des fûts chauffés au feu de bois, pour une finale d'une rare longueur.

On y découvre les intéressantes notes de poivre du millésime 2012, celles de miel du cœur de chauffe 2004, la puissance du fameux millésime 1998, l'intensité qui a valu la médaille d'or au millésime 1995, et la vivacité des arômes des pommes de la récolte 2015 dont le Calvados a aussi obtenu une médaille d'or, doublée du Prix d'Honneur du Jury.



Distillerie de Courménil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados Pays d'Auge VSOP-Très Vieux Calvados

Flacon de 70cl à 40% vol dont les étiquettes sont embossées et argentées à chaud, comme témoignage de ses nombreuses médailles.

- **1 médaille d'or et 2 médailles de vermeil pour le Calvados Pays d'Auge VSOP «Secrets de Famille» du Château de Courménil.**
- **100 % des millésimes qui le composent ont eux-mêmes reçu les plus hautes distinctions, dont 3 médailles d'or.**



Vieillis dans nos chais historiques pendant plus de 8 ans en moyenne, soit le double du requis légal. **Le résultat en valait la patience**, car seules les années dans les fûts laissent aux arômes plus complexes le temps d'apparaître.

Ils complètent ainsi les belles notes florales caractéristiques de ces jeunes alcools.

Sur le chemin de l'excellence, ce VSOP suit les traces de son grand frère, notre fameux XO.

Dégustation :

Vitalité, puissance et sagesse sont les 3 piliers de ce bel assemblage.

A l'oeil, une robe lumineuse et alezane, comme disent les cavaliers du Haras du Pin, notre voisin.

Au nez, la fraîcheur des arômes de nos pommes, fruitées et briochées sur un boisé léger.

En bouche, une harmonie de fleurs, de fruits et de bois sur des notes de miel.

Toute la nervosité fruitée d'un jeune cheval de course pour une finale aux notes délicatement grillées des très vieux Calvados du Pays d'Auge.



Distillerie de Courménil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Crescendo de Normandie

Flacon de 70cl à 40 % vol

Un feu d'artifice d'arômes, suivi d'un bouquet final de pommes fraîches. Le Crescendo de Normandie est une base parfaite pour de délicieux cocktails.

Cette jeune eau de vie de cidre deviendrait un superbe millésime de Calvados, si on lui laissait le temps de vieillir.



Mais pourquoi attendre tant ses saveurs sont riches et puissantes ?



Parfait pour des cocktails normands

Le Mojito Normand

- sur glace, une dose de Crescendo de Normandie
 - des petits carrés de citron vert
 - une petite dose de sucre de canne
 - une feuille de menthe
 - et 2 doses d'un bon tonic,
- vos amis apprécieront cette variation normande du plus célèbre des cocktails.

Les chefs mixologues aiment aussi lui ajouter nos liqueurs de fruits, aux framboises, aux agrumes, aux poires, ou au Régisso.

Associé avec Les Dérangés Normands, composez toute une variété de cocktails, toujours sur la base de ces notes puissantes de pommes normandes.

Inscrivez-vous sur notre site pour en recevoir quelques exemples.



Histoire du Crescendo de Normandie



Mon grand-père jouait sur son orgue pendant des heures, au pied de l'alambic. C'est en distillant sur une fugue de Bach qu'est né ce «Crescendo», communion symphonique parfaite entre les notes de l'orgue et celles des fruits, parfois douces, parfois puissantes, selon le tempo de la distillation. Une tradition d'oenologie musicale que l'on perpétue toujours depuis 30 ans.





Distillerie de COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

SACRILÈGE Liqueur de Plantes de Collection

Calice de 70cl à 54% vol dans un coffret Vernissé
Série ultra prémium de 3000 calices numérotés.

Une symphonie aromatique unique au monde entre plus de 50 plantes, agrumes et épices, et des grands millésimes de Calvados Hors d'Âge en AOC Pays d'Auge, ayant vieilli jusqu'à 30 ans dans nos chais, et reçu 9 médailles prestigieuses, dont 4 médailles d'or.

Dégustation:

Enrichies par les arômes de Calvados, les uns reconnaîtront **des herbes des Alpes** comme le Génépi noir, ou des **épices puissantes** comme le piment rouge de Sicile, le poivre rose, le vert ou celui de Timut,

Les papilles se réjouiront de **plantes de Provence**, comme l'origan, le romarin, la verveine, ou des **agrumes de Corse et les délicats parfums de son maquis**.

Parmi bien d'autres plantes, les nez les plus fins s'émoustilleront de la centaurée rouge, d'un léger parfum des violettes de nos prairies, de plusieurs variétés de menthes, ou des jeunes pousses de nos pins douglas ou le miel de nos pommiers.

Historique:

il y a 100 ans mes arrières grands-parents et leur curé apothicaire concevaient un sirop de plantes si bénéfique pour la santé que les apothicaires en diffusèrent des millions de bouteilles. En leur honneur nous avons complété la recette dont ils nous avaient transmis les secrets. Mais comme nous avons rajouté de l'alcool, distillateurs normands oblige, **le bon vieil abbé s'est retourné dans sa tombe en criant SACRILÈGE !** Une marque parfaite pour cette liqueur !

Quelques puristes se sont joints à l'abbé pour crier eux aussi au **SACRILÈGE**, apprenant que nous avions osé associer nos plantes à des millésimes de Calvados Hors d'Âge !

Quand ils l'auront goûté, ils iront sans doute se confesser...avant d'en reprendre !



Distillerie de Courménil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com



L'apéritif préféré des Normands
Quand on le goûte, on y prend sérieusement goût !

Assemblé en fûts de chêne depuis 2018 ce millésime se compose d'un **jus de pommes récoltées à la main** et brassées délicatement le jour même avec, non pas une simple eau de vie de 2 ans comme l'exige au minimum notre AOC, mais **avec un calvados de 2014 Médaille d'or**.

Et en plus, pas n'importe lequel puisque **issu de la plus prestigieuse des AOC, celle du Pays d'Auge**, exigeant une double distillation, certes bien plus longue et plus coûteuse, mais tellement plus qualitative.



Distillerie de Courménil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Unique modern liquors
distilleriedecourmenil.com

61310 Gouffern en Auge. Normandie France



Liqueur au Calvados 50 Nuances de Plantes

ni moines... ni coquins...

en 20cl, 50cl, 70cl, 1 Litre 45,7 % Vol

«50 nuances de plantes» fait souvent penser à quelques initiations coquines. La virtuosité des multiples arômes qui composent cet assemblage en serait-elle à l'origine ?

Pourtant c'est aux moines apothicaires du Moyen-âge que nous dédions cette liqueur car notre bocage est riche en plantes médicinales et aromatiques. Les botanistes de notre famille les connaissent bien. Les vertus de quelques célèbres plantes des Alpes, de Provence et de Corse complètent cette étonnante sélection.

Pardonnez-nous de rester discrets sur la composition. Comme disaient les apothicaires: " Vous y trouverez toujours une plante qui vous fera du bien".

En visitant notre distillerie, nous vous ferons découvrir comment les extraits de ces plantes viennent enrichir nos meilleurs Calvados en un festival aromatique naturel. Pardonnez-nous aussi de limiter strictement les ventes de cette divine liqueur, nos parcelles ne pourraient pas suivre.

Par contre, nos prix restent très raisonnables car... nous ne sommes pas..coquins !



Distillerie de Courménil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Unique modern liquors
distilleriedecourmenil.com
61310 Gouffern en Auge. Normandie France



Liqueur de Calvados aux framboises

en 20cl, 50cl, 70cl, 1 Litre 27% Vol

De longs mois de macération dans nos Calvados sont nécessaires pour que les framboises puissent lui restituer leurs arômes et couleurs fantastiques.

Quel plaisir cette année de voir notre fournisseur de ces délicieux fruits s'être vu attribuer la médaille d'argent du label Ecovadis, la plate forme mondiale des performances RSE sur les 4 critères les plus fondamentaux pour nous : Environnement, Social et droits humains, Ethique et Achats responsables.

Un grand bravo à eux,
et une super dégustation à vous !

Venez découvrir sur place comment des jeunes gastronomes ont pu revisiter des grands Calvados, pour en faire ces liqueurs...





Unique modern liquors
distilleriedecourmenil.com
61310 Gouffern en Auge. Normandie France



Liqueur de Calvados aux châtaignes grillées au feu de bois

une explosion d'arômes corses et normands

en 20cl, 50cl, 70cl, 1 Litre 27% Vol

Né d'une formidable mère corse, mon côté normand se devait d'honorer notre famille et la plus belle des îles en créant cet assemblage de châtaignes de l'Alta Paese et de Castagniccia avec du Calvados du Pays d'Auge Normand.

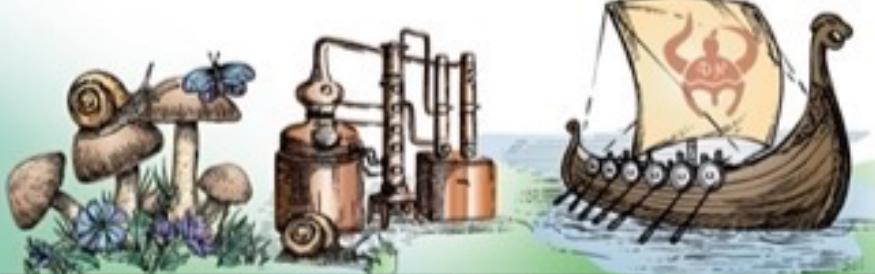
Nous y ajoutons nos châtaignes normandes, ainsi qu'une belle proportion des meilleures variétés de l'Ardèche, celles que les plus grands pâtissiers réservent pour en faire des marrons glacés...

Une immense cheminée nous permet de griller au feu de bois de grandes quantités, avant de les assembler encore chaudes avec nos calvados maison. Imaginez un peu les senteurs d'automne et ses arômes de dingue.

Un élevage en fûts de chêne vient ajouter son boisé et ses tanins.

Un travail considérable, mais quel plaisir d'avoir réussi cet assemblage unique au monde d'une qualité inégalée.. même en Corse !

On ne s'est pas dérangés pour rien !





Unique modern liquors
distilleriedecourmenil.com
61310 Gouffern en Auge. Normandie France



Liqueur de Calvados au Café

Un café-calva haut de gamme

en 20cl, 50cl, 70cl, 1 Litre 27% Vol

Notre jeunesse fût bercée par le "petit café calva" que les ouvriers prenaient de bon matin au comptoir du bistrot avant d'aller travailler durement sur les chantiers.

C'est en leur honneur que nous avons revisité cette recette, mais cette fois en l'adoucissant sérieusement à un petit 27 degrés, lui donnant toute la rondeur, et surtout les lettres de noblesse que méritaient ces hommes, à l'origine de cette belle alliance.

C'est avec la précieuse aide d'un torréfacteur artisanal du Pays d'Auge que nous avons soigneusement sélectionné, nous, d'excellents calvados de nos chais, et lui, un assemblage subtil de plusieurs cafés du monde entier. Ce Dérangé café invite ainsi vos sens à un long voyage en bouche sur de puissants arômes de pommes normandes, depuis la Corne de l'Afrique jusqu'au milieu des riches terres d'Amérique Centrale.

Dégustez-le en fermant les yeux:
l'exotisme est ici au coeur de
notre belle Normandie.





Unique modern liquors
distilleriedecourmenil.com
61310 Gouffern en Auge. Normandie France



Liqueur de Calvados aux Poires

La douceur de vivre

en 20cl, 50cl, 70cl, 1 Litre 27% Vol

Un assemblage de plusieurs variétés de poires alliant nos Calvados à la fraîcheur et l'inimitable douceur sucrée de ces fruits.

Lorsqu'un visiteur nous demande pour quelles raisons nos liqueurs sont meilleures, la réponse est simple:

« *Ne retenez que les meilleurs ingrédients, naturels, sans artifice, ni chimie, composez-les avec le plus grand soin, élevéz-les ensuite en fûts de chêne avec patience, et amour.* »

Mieux ? Venez découvrir sur place comment des jeunes gastronomes ont revisité des grands calvados, pour en faire ces liqueurs.. »





Unique modern liquors
distilleriedecourmenil.com
61310 Gouffern en Auge. Normandie France



Liqueur de Calvados Mandarine Café Piment

L'exotisme Normand

en 20cl, 50cl, 70cl, 1 Litre 25% Vol

Jadis, les normands faisaient du 44: une liqueur qui contenait un Calvados "bas de gamme", dont ils masquaient les défauts en y ajoutant 44 grains de café et 44 oranges pendant 44 jours.

L'idée n'était pas sotte, mais quelle erreur faisaient-ils de partir d'ingrédients de piètre qualité ! Ici, c'est tout le contraire: nous ne retenons que d'excellents calvados de notre production, double distillés en AOC Pays d'Auge.

A l'issue d'un vieillissement en fûts de chêne, nous les assemblons à une sélection soigneuse de cafés du monde entier.

La saveur et la douceur des mandarines, des clémentines et parfois de quelques autres agrumes dont nous gardons le secret, est sans comparaison avec celle des oranges d'avant.

Une larme de piment rouge récolté lors d'un lointain voyage relève cette liqueur avec inoubliable pointe d'exotisme.





Unique modern liquors
distilleriedecourmenil.com
61310 Gouffern en Auge. Normandie France



Liqueur de Calvados au Réglisse

Une liqueur unique au monde

en 20cl, 50cl, 70cl, 1 Litre 27% Vol

Les grands oenologues et mixologues savent bien toute la richesse des arômes qui peuvent jaillir au nez et en bouche de cette incroyable racine.

L'alliance de pommes normandes avec l'une des plus célèbres plantes médicinales de l'antiquité, est un retour gustatif au paradis.

C'est par hasard, lors d'un lointain voyage, que je découvrîs un producteur de cette petite racine. Mes papilles frétilantes m'incitèrent alors à chercher d'autres variétés dans le monde, sur les traces d'Alexandre le Grand, depuis les plateaux anatoliens jusqu'aux contreforts de l'Himalaya.

Les gourmands comme nous, ne résisteront pas à en reprendre... pari tenu !

La puissance et la longueur en bouche
sont juste dingues.

