



POIRÉ

Poiré Comte Louis de Lauriston

Comte Louis de Lauriston

Le poiré est une production traditionnelle et authentique du Domfrontais produit à partir du jus de la poire. Il est élaboré grâce à de multiples variétés tels que le Plant de Blanc, le Muscadet, l'Avenelle ou encore la poire de grise. Broyées et pressées juste après le ramassage, les poires donnent leur jus qui fermente naturellement à température contrôlée pendant 5 à 8 semaines. Le poiré est embouteillé à mi fermentation, lorsque le degré dépasse légèrement les 4%.vol. Il refermente alors en bouteille, dégageant ainsi le gaz carbonique responsable de son aspect pétillant.

La couleur est claire avec des reflets dorés. Le nez offre des notes délicates de poire, de beurre et d'agrumes. La bouche est rafraîchissante, à la fois fruitée et de belle acidité.

Le poiré s'apprécie à l'apéritif ou pour accompagner des terrines, des fruits de mer, des huîtres ou encore des salades. Parfait également avec des fruits en dessert.

Une flûte est recommandée pour apprécier le poiré.

Médaille d'Argent, Vimoutiers, 2025, France

