



POIRÉ

Poiré Comte Louis de Lauriston

Comte Louis de Lauriston

Il Poiré è una produzione tradizionale ed autentica del Domfrontais a partire da succo di pera. È elaborato grazie a numerose varietà come la Plant de Blanc, la Muscadet, l'Auenelle o ancora la Poire de Grise. Frantumate e torchiate subito dopo la raccolta, le pere danno il loro succo che fermenta in modo naturale a temperatura controllata per 5 - 8 settimane. Il Poiré è imbottigliato a metà fermentazione, quando il grado alcolico supera leggermente il 4% vol. Continua allora a fermentare in bottiglia, sprigionando il gas carbonico responsabile del suo aspetto frizzante.

Il colore è chiaro, con riflessi dorati. Al naso offre note delicate di pera, di burro e di agrumi. La bocca è rinfrescante, fruttata, con una bella acidità al contempo.

Il Poiré si apprezza all'ora dell'aperitivo o per accompagnare terrine, frutti di mare, ostriche o ancora insalate. Perfetto anche con la frutta al momento del dessert.

Per apprezzare il Poiré si raccomanda di servirlo in un flûte.

Silver Medal, Vimoutiers, 2025, France

