Les VERGERS de la MORINIERE

... le goût de la Normandie

Products and flavors of France

À la découverte
DE NOS PRODUITS

- Les Liqueurs
- Les Calvados
- "Méthode traditionnelle"
- Les Apéritifs
- À Cuisiner

ÉDITO

Aux Vergers de la Morinière, tradition et modernité sont réunies pour vous donner la quintessence d'un savoir-faire familial dont je représente la 5e génération.

Nos créations vous procureront du plaisir dans ces moments de partage que sont les dégustations, les apéritifs, les repas... grâce à de savoureuses associations.

Calvadoscement vôtre.

Astrid Hubert

NOS LIQUEURS

Liqueurs au calvados : à température ambiante ou bien fraîches, voire glacées pour certaines d'entre elles, seules ou accompagnées d'un dessert, d'un sorbet ou d'une glace, elles vous offriront une diversité d'arômes sublimant le calvados, et vous étonneront par leur finesse.

Liqueur de Cassis

AU CALVADOS

La Liqueur de cassis au Calvados est l'heureux mariage du cassis et d'un Calvados très aromatique. Sa couleur pourpre nous laisse présager un produit très intense, très subtil. Au nez, la délicatesse du cassis nous plonge dans un champ de cassissiers que l'on aimerait croquer. Légèrement alcoolisée (20% d'alcool), en bouche le Calvados se laisse deviner avec beaucoup de délicatesse. *[50 cl]*

Liqueur de Pomme

AU CALVADOS, FAÇON CRUMBLE

Au nez se développent les arômes de pomme et d'épices.En bouche, la puissance du Calvados alliée à la douceur de la cannelle avec une note fraîche de pomme verte nous rappelle la tarte tatin.
Cette liqueur gourmande, élégante et soyeuse se déguste bien fraîche. *[50 cl]*

Liqueur de Pêche

ET ABRICOT AU CALVADOS

Originale et moins connue, la liqueur de Pêche Abricot au Calvados nous transporte. Le mélange subtil de pêche et d'abricot apporte à cette liqueur de jolies notes ensoleillées. Ce doux mariage, à la fois aromatique et gustatif est subtilement assemblé au Calvados : « aromatiquement pomme ». En bouche, cette liqueur éveille tous nos sens, délicatesse, sucrosité mais également force du Calvados, très bel équilibre. *[50 cl]*

Liqueur de Poire

AU CALVADOS

La bouche est pleine de fruits, c'est de nouveau la poire williams qui prend ses marques, elle emplit le palais et laisse progressivement la place au fruité et à la rondeur du Calvados. Le moelleux est subtil, il accompagne et fait perdurer les saveurs de fruits.
Cette liqueur insolite s'apprécie en digestif et accompagne avec bonheur une tarte aux pommes, aux poires et les glaces. *[50 cl]*

NOS LIQUEURS

Liqueur de Chocolat

AU CALVADOS

Le nez est lacté avec de jolies notes chocolatées. En bouche, le Calvados renforce la douceur de la crème. Douce, onctueuse, après quelques minutes, le Calvados se fait plus persistant. Cette liqueur se marie idéalement avec un carré de chocolat noir intense (99% de cacao). Bien fraîche, en fin de repas, accompagne une dame blanche, un coulant au caramel. *[50 cl]*

Nuage

CRÈME ET CALVADOS

Sa couleur, blanc cassé, tirant sur le caramel contribue à son onctuosité. Au nez, la force du Calvados alliée à la crème nous procure, à la fois, chaleur et douceur.
En bouche, finesse, suavité, onctuosité nous emplissent le palais. Pour finir, des arômes de pomme complètent avantageusement cette liqueur. Accompagne un dessert chocolaté ou tout simplement un carré de chocolat noir amer, que l'on peut déguster confortablement installé sur son sofa. *[50 cl]*

NOS CALVADOS

Qu'il soit sur glace, en cocktail ou nature, cela ne fait pas de doute, vous trouverez dans notre sélection, LE calvados qui vous convient...

Les Millésimés

CALVADOS 2015

Ce Calvados, distillé en 2015, est très fruité au nez avec de jolies notes beurrées, lactées. Puissant en bouche, rond et vanillé. Très belle longueur. Idéal en apéritif sur glace ou en excellente base pour un cocktail.
[Existe en bouteilles de 35 cl, 70 cl et 150 cl]

CALVADOS 2010

Ce Calvados fruité aux notes florales présente un bel équilibre. En bouche, nous retrouvons le fruité du nez avec quelques sensations lactées. Le vieillissement en fût apporte de la rondeur et quelques notes vanillées. Idéal à l'apéritif sur glace ou en digestif. *[Existe en bouteilles de 35 cl, 70 cl et 150 cl]*

CALVADOS 2006

Au nez, les arômes de torréfaction, d'épices sont présents, ainsi que quelques notes fruitées. En bouche, ce Calvados est très bien équilibré, rond, puissant, vanillé avec un boisé fin obtenu par un élevage en fût neuf de quelques mois. À déguster frais à l'apéritif, en digestif.
[Existe en bouteilles de 35 cl, 70 cl et 150 cl]

CALVADOS 2001

Très jolie robe paille, limpide aux reflets orangés. Premier nez fruité, aromatique. Après oxygénation, nez plus prononcé toujours fruité avec quelques notes caramélisées, épicées (vanille), structuré, boisé fondu. En bouche, belle attaque, typé Calvados Pays d'Auge, assez rond. Relativement boisé en bouche. Joli Calvados de plaisir. Avec un carré de chocolat noir 70% de cacao, vous aurez la sensation d'arômes lactés en bouche. *[Existe en bouteilles de 35 cl, 70 cl et 150 cl]*

CALVADOS 1997

Jolie robe ambrée. Nez puissant et crémeux, notes de fruits secs et de boisé. En bouche, jolie puissance, nous retrouvons les notes boisées du nez. Quelques notes de torréfaction viennent compléter cette dégustation. Ce Calvados 1997 est toujours en fût, comme tous nos Calvados. La mise en bouteille s'effectue au fur et à mesure de la commercialisation.
[Existe en bouteilles de 35 cl, 70 cl et 150 cl]

H Or

La robe est cuivrée et brillante. Au nez, il est harmonieux et franc, avec une prédominance d'arômes de pommes, accompagné de quelques notes caramélisées et de fruits secs. En bouche, l'attaque est nette et pure. Ce Calvados est très typé « Pays d'Auge ». Équilibré et long en bouche, la pomme est encore très présente, confirmant le nez. C'est le compagnon idéal pour un moment de pur plaisir gustatif ! *[70 cl]*

H Argent

Puissance, charpente et finesse caractérisent ce Calvados H d'Argent. Quelques notes boisées avec une pointe de vanille fondue apportent rondeur et plénitude.
Chaleureux en bouche, le nez est confirmé par quelques notes florales. Belle longueur et persistance font de ce Calvados millésimé un beau mariage entre la force d'un alcool de double distillation et la volupté d'un élevage sous bois maîtrisé. *[70 cl]*

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Ces cuvées sont élaborées en suivant la même méthode que les crémants et les champagnes.

En méthode traditionnelle, notre objectif est d'élaborer des cidres et poirés différents de ceux en prise de mousse ancestrale, grâce à un élevage de 2 ans sur lattes, un remuage, et un dégorgement à la volée.

Ce procédé innovant dans le monde du cidre permet de retrouver le profil organoleptique de nos aïeux.

Poiré AWA

AWA SIGNIFIE « MOUSSE »
EN JAPONAIS

Dans l'idéogramme, on retrouve la forme du P de Poiré. Awa est un Poiré Méthode Traditionnelle, cela signifie qu'il a passé 2 ans en cave pour sa prise de mousse. Ensuite, nous avons éliminé le dépôt (dégorgement), puis ajouté une liqueur d'expédition.

Ce poiré est idéal en apéritif mais également en accompagnement de fruits de mer, de viandes blanches ou bien encore avec un dessert. *[75 cl]*

Cherisyi

POIRÉ

Cherisyi signifie Cerisier en normand. Ce poiré allié savamment à une liqueur de cerise lui confère fraîcheur et gourmandise. Cette méthode traditionnelle légèrement rosée évoque la chair rouge du bigarreau.

À l'apéritif ou bien en accompagnement d'une salade de fraise au basilic avec une pointe de balsamique de pomme. *[75 cl]*

Empyrus

POIRÉ

Ce poiré, méthode traditionnelle, se caractérise par sa couleur orangée. Au nez, les notes d'agrumes (mandarine) valorisent la liqueur d'expédition que l'on a ajoutée lors du dégorgement.

En bouche, l'Empyrus est vif et rafraîchissant. Idéal en apéritif, en accompagnement de fruits de mer. *[75 cl]*

Cidre Pays d'Auge

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Des variétés de pommes typiques de notre terroir (amères, douces-amères) ont été sélectionnées pour élaborer ce cidre AOP Pays d'Auge. Le cidre pur jus, obtenu à partir des fruits de nos vergers, est mis en bouteille après une lente fermentation alcoolique en cuve. L'effervescence de ce cidre provient d'une prise de mousse naturelle. Servi dans une flûte, ses bulles fines montent pour former une couronne de mousse, donnant à ce cidre aux nuances dorées et orangées une élégance prometteuse ! Ses parfums intenses, son moelleux et son intensité aromatique permettent de le marier aussi bien à des viandes blanches qu'à des fromages ou encore des desserts. Il vous accompagnera tout au long du repas. *[75 cl]*

NOS APÉRITIFS

Traditionnel ou plus moderne, l'un répondant aux normes de l'Appellation Pommeau de Normandie, l'autre exprimant plus notre liberté,,, Nous sommes convaincus que vous trouverez apéritif à votre goût !

Mak Pom

JUS DE POMME ET CALVADOS

Judicieux mariage de jus de pomme et de Calvados. Élevé une année après mutage, cet apéritif à la robe orangée, cuivrée aux reflets or, nous dévoile des notes de pommes cuites, compotées, caramélisées, râpées... La Pomme dans tous ses états ! *[50 cl]*

Mak Poir

JUS DE POIRE ET CALVADOS

Cet apéritif allie vivacité, fruité et rondeur. Plaisir des yeux, avec sa robe jaune or aux reflets cuivrés. Au nez il dévoile des arômes de poires confites, de bonbon anglais. Après quelques minutes d'oxygénation, des notes de fleurs blanches, de pâte d'amande soulignent le mariage avec le Calvados. Cet apéritif accompagne par exemple une Charlotte aux Poires... *[50 cl]*

Pommeau AOP

DE NORMANDIE

Délicieux assemblage du jus de pomme et du Calvados. Il se déguste frais en apéritif, mais également avec du foie gras, avec un dessert aux noix, au chocolat ou encore avec du melon en période estivale. *[70 cl]*

À CUISINER...

Brumes pour les papilles

À PULVÉRISER SUR VOS PLATS ET DESSERTS

Calvados et Badiane
... une idée pour vos poissons

Calvados et 5 baies
... une idée pour vos steaks

Calvados et Cannelle
... une idée pour vos desserts

Calvados et Vanille
... une idée pour vos sorbets

Calvados et Piment
... une idée pour vos mitonnées de légumes

Vinaigre de poiré

FERMIER

Ce Vinaigre, élaboré à partir de poiré, nous dévoile de jolies notes subtiles de poire, au nez. En bouche, beaucoup de fruité, une certaine finesse et une belle vivacité le caractérise. *[35 cl]*

Balsamique de Pomme

LA QUINTESSENCE DE LA POMME

Notre Balsamique de Pomme est élaboré à partir de jus de pomme réduit au chaudron apportant la douceur et de vinaigre de cidre lui donnant sa vivacité. Bel équilibre et texture sirupeuse. Ce condiment d'exception sera idéal par petites touches sur du foie gras, en accompagnement de salade gourmande ou encore pour sublimer une salade de fraises.

LES AROI

Vinaigre fermier

BIOLOGIQUE ORIGINAL

Issus de nos cidres, nos vinaigres ont de nombreuses vertus. Ils ont été légèrement filtrés, non pasteurisés et ont vieilli en fût de chêne de 600 litres dans une cave spécifique. *[70 cl]*

MATISÉS

Vinaigre des 4 voleurs

Issu d'une recette ancienne du XVIIe siècle, ce vinaigre des 4 voleurs possède de multiples vertus : antiseptique, puissant désinfectant, anti-poux, réduit les douleurs articulaires.... Quelques 12 plantes sont mises à macérer pendant plusieurs semaines dans du vinaigre de cidre pour son élaboration. [35 cl]

Vinaigre de cidre au Thym

Au nez, les notes de thym sont bien présentes, légèrement fumées. En bouche, les notes du nez sont réaffirmées. Jolie longueur. *[35 cl]*

Vinaigre de cidre à la Sauge

La macération de feuilles de sauge dans notre vinaigre de cidre apporte au final des notes aromatiques légèrement boisées, poivrées. En bouche, rondeur et douceur caractérisent ce produit. *[35 cl]*

Vinaigre de cidre au Romarin

Bel équilibre entre les arômes de romarin et la vivacité du vinaigre de cidre. En bouche, l'aromatique du romarin est bien présent. Ce vinaigre se prête bien aux marinades de grillades par exemple. *[35 cl]*

Vinaigre de cidre à la Vanille

Mélange audacieux de la vanille avec le vinaigre de cidre. La subtile alliance de la force du vinaigre et de la douceur des gousses de vanille. Bel équilibre. En bouche, belle puissance avec une finale vanillée. Idéal avec des Saint Jacques déglacées, beurre blanc, sauce gastrique ou base de sauce aigre douce. *[35 cl]*

Vinaigre de cidre à l'Ortie

Macéré pendant quelques semaines avec des inflorescences d'ortie. Au nez, le vinaigre de cidre à l'ortie embaume les notes de foin coupé. En bouche, des saveurs sucrées arrondissent la vivacité du vinaigre. *[35 cl]*

Les VERGERS de la MORINIERE

61230 La Fresnaie Fayel
02 33 35 51 13 / 06 18 46 25 58
contact@lesvergersdelamoriniere.com
www.lesvergersdelamoriniere.com

Création : Open Pixel (61) - Crédits photos : iStock, Les Vergers de la Morinière - Photos non contractuelles