

りんごが丸ごと瓶の中に入っているカルヴァドス
年々生産量が減少している希少なりんごの蒸留酒



Domaine du Coquerel

ドメヌ・ド・コックレル



FRANCE

フランスはノルマンディー地方で育てられたりんごを原料にして、蒸留されるカルヴァドスは、その甘く芳醇な香りと口当たりで、フランスの国内だけでなく、広く世界に根強いファンを育ててきました。

そのカルヴァドスの中でも、ひときわ個性を輝かせている逸品が”ポム・ド・イヴ”。

「イヴのりんご」という名の通り、ボトルに封じ込められた果実のミステリーとともに、神秘の味わいを秘めたカルヴァドスです。

春、りんごの実がまだ小さいうちに、実を空瓶の口から通し、瓶を木の枝に直接くくり付けます。こうすると、瓶の中でりんごが成長します。

<9月末>

りんごが成熟すると、瓶とともに木から注意深く切り離されます。

その後、アルコール度数 45%の AOC カルヴァドスを瓶に注ぎます。

<4~5週間後>

瓶のカルヴァドスを再び空け、アルコール度数 40%の AOC カルヴァドスを注ぎます。

その後瓶は封をされ、出荷可能になります。

このように、「ポム・ド・イヴ」の製造には、多くの時間・手間・技術が要求されます。

天然の産物であり、工業的に量産することはできません。



カルヴァドスはソーダで割って食前酒や、食後酒としてお楽しみいただけます。

また、ノルマンディー地方では、コース料理の途中で消化を促進するために飲まれることがあり、「Trou Normand」（直訳すると「ノルマンの穴」）と呼ばれます。

その他、紅茶に加えたり、チョコレートと一緒に味わったりすると、りんごの甘みや華やかな香りを楽しむことができます。



株式
会社

トゥエンティワン コミュニティ

TEL : 03-5413-3211
FAX : 03-5413-3212

MAIL : w_info@21cc.co.jp
<http://www.21cc.co.jp/>

りんごが丸ごと瓶の中に入っているカルヴァドス
年々生産量が減少している希少なりんごの蒸留酒



Domaine du Coquerel

ドメーヌ・ド・コックレル



FRANCE

■カルヴァドス・ポム・ド・イヴ

■Calvados Pomme d'Eve

■原産国：フランス

■産地：ノルマンディー地方

■原産地呼称（AOP）：カルヴァドス

■醸造方法・熟成期間：

フランス北部ノルマンディー地方産のりんごでつくったカルヴァドスを小型オーク樽で熟成し、
2年以上熟成したものをブレンドしています。

■容量：600ml

カルヴァドスそれ自体に加え、
ボトルに封じ込められたりんごの甘味や香りがさらに加わり、
マイルドでフルーティーな味わいが特徴のブランデーです。



■カルヴァドス・フィーン

■Calvados Fine

■原産国：フランス

■産地：ノルマンディー地方

■原産地呼称（AOP）：カルヴァドス

■醸造方法・熟成期間：

「カルヴァドス・フィーン」は、2年以上の熟成を経たACカルヴァドスです。

最良の味わいを得るために、マスターブレンダーが複数のりんごの品種を組み合わせ、甘み、苦
味、酸味、香りなどを調整します。

■容量：700ml

ワールド・スピリッツ・アワード2012で金賞受賞！

残り少なくなったポム・ド・イヴの注ぎ足し用としても活躍してくれるでしょう。



株式
会社

トゥエンティワン コミュニティ

TEL：03-5413-3211
FAX：03-5413-3212

MAIL：w_info@21cc.co.jp
<http://www.21cc.co.jp/>