



brèves de terroir

Une autre idée de la pomme

Au cœur du Pays d'Auge, à quelques kilomètres de Deauville, ses planches, ses plages, le Château du Breuil entretient la flamme de la grande spécialité locale le calvados. A partir de quarante variétés de pommes et d'une double distillation en alambic charentais comme l'impose la réglementation, pas moins de quatorze produits différents sont proposés au visiteur, et on peut les déguster bien sûr. Il y en a pour tous les goûts : fruités, épicés ou boisés, sans oublier le traditionnel pommeau (mélange de jus de pomme et de jeune calvados), et le tout nouveau **Chocolate Blend**, à savourer en croquant de petits morceaux de chocolat. Nos préférés ? Le 15 ans et le 20 ans d'âge, bon compromis entre la fougue du fruité jeune et la patine épicée de l'élevage sous bois. G P 42 et 55 euros. Contact : 02-31-65-60-00 www.chateau-breuil.com