



Coquerel

DOMAINE DU COQUEREL : LE CALVADOS AMORCE SA RÉVOLUTION

Depuis quelques années, on observe un renouveau des alcools vintage français et le Calvados en est le parfait exemple. Longtemps désuet, il revient sur le devant de la scène avec des offres diversifiées et complètes (Editions limitées, Affinages spéciaux, Millésimés...) qui font le bonheur des amateurs de spiritueux et des mixologues du monde entier.

LES CALVADOS COQUEREL SE DÉMARQUENT POUR LES AMATEURS DE SPIRITUEUX

Pour cette année 2023, le Domaine du Coquerel réédite sa gamme de grands calvados avec un packaging inédit qui donne un nouveau souffle aux codes traditionnels de ce spiritueux. Plus contemporain et premium, on retrouve sur ces bouteilles noires des détails métalliques argent, or et cuivre qui nous permettent de facilement distinguer les références et les différentes catégories de vieillissement (VS, VSOP, XO) qui sont un repère majeur pour les amateurs de spiritueux. Au bas de l'étiquette principale, toujours, on y retrouve une série d'informations offrant plus de transparence au consommateur avec une description détaillée sur le processus d'élaboration des calvados. Enfin, au dos de chacune, une étiquette descriptive et éducative sur l'histoire des cuvées, avec des conseils de dégustation accompagnés d'une recette de cocktail spécifique à chaque référence.

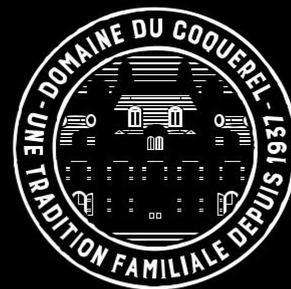
La France possède un patrimoine fort dans le domaine des spiritueux, qui fait peau neuve et attire les nouvelles générations de consommateurs et de bartenders. Lassé du trio classique : rhum, whisky, vodka, ce public souhaite (re)découvrir des alcools et des catégories oubliées, à la fois pour leurs qualités organoleptiques certaines ainsi que leur souhait de plus en plus prononcé pour une consommation locale et responsable. Avec ce nouveau design premium, la distillerie normande Coquerel saisit les attentes du marché en alliant savoir-faire Made in France et besoin de modernité. Coquerel est en perpétuelle évolution et expérimentation pour proposer des nouvelles expériences de dégustation uniques et singulières. Ce conditionnement confirme le souhait du Domaine du Coquerel de remettre au goût du jour la consommation de la célèbre eau-de-vie de pomme normande.



En se spécialisant dans les distillations et les vieillissements pointus tout en gardant l'expérience ancestrale du Domaine, **Pierre-Martin Neuhaus**, 3^{ème} génération de la famille, propose des références avec du caractère, de la modernité et une histoire.

COQUEREL
CALVADOS

Grand Calvados Very Special



COQUEREL CALVADOS Grand Calvados Very Special

Cette référence est l'une des signatures du domaine faisant écho à l'époque de la prohibition aux Etats-Unis. De nombreux bars clandestins utilisaient le calvados pour le mixer en cocktail.

Vieilli au moins deux ans en fûts de chêne français, ce calvados se révèle très frais et fruité avec de douces notes de vanille.

Notes de dégustation :

Au nez : cidre frais

En bouche : pomme verte, poire et vanille avec des notes d'agrumes

Finale : Nette, fraîche et florale

A déguster sur glace ou en cocktails

En cocktail

COQUEREL TONIC

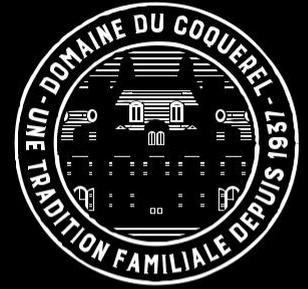
5 cl de Coquerel Calvados
15 cl of Tonic Water
2 tranches de pomme

Verre High Ball
Beaucoup de glaçons

VERSER le Calvados Coquerel.
ALLONGER avec du Tonic
DÉCORER avec des tranches de pomme.



COQUEREL
CALVADOS



Grand Calvados VSOP Very Superior Old Pale

COQUEREL CALVADOS

Grand Calvados VSOP Very Superior Old Pale

Un grand calvados et un avant tout un grand cidre. Cet assemblage imaginé par la première génération du domaine créée parfaitement par l'harmonie entre la fraîcheur de la pomme et les notes d'épices apportées par l'élevage en petits fûts de chêne français. Pour cette recette, une partie des eaux-de-vie utilisées ont été vieillies dans des fûts bousinés de 200 litres pour en extraire plus d'onctuosité, de couleurs, d'épices et de notes sucrées.

Notes de dégustation :

Au nez : raffiné et singulier avec des notes de pommes cuites poivrées

En bouche : fruits confits et des épices douces comme la cannelle
Finale : Des arômes fumés et gourmands, des fruits secs et de la vanille

A déguster sur glace ou en cocktails

En cocktail

COQUEREL GINGER

5 cl de Coquerel Calvados VSOP
15 cl de Ginger Ale Premium
Zest de Citron



VERSER Coquerel VSOP dans un verre rempli de glace.

AJOUTER Ginger Ale et mélanger

EXPRIMER un zest de Citron



COQUEREL CALVADOS



Grand Calvados XO Extra-Old

COQUEREL CALVADOS

Grand Calvados XO Extra-Old

Ce spiritueux fait partie des plus grands assemblages de la Maison : puissant et complexe, élégant et rond. Un assemblage d'eaux-de-vie, doublement mûries, d'abord en fûts de chêne français neufs puis dans d'anciennes barriques de Pomméau de Normandie confère au Coquerel XO un subtil équilibre entre l'acidité des pommes, la douceur des sucres non fermentés, des notes de fruits secs et d'épices.

Notes de dégustation :

Au nez : pomme confite

En bouche : gourmande et briochée avec de riches notes de pomme cuite, coing et chocolat noir

Finale : Tatin et pâtisserie avec de délicats arômes de miel

A déguster sur glace ou en cocktails

En cocktail

OLD FASHIONED, REALLY ?

4 cl de Coquerel Calvados XO
1 trait de Bitter Augustura
1 morceau de sucre
Eau Gazeuse et Glaçons



Au fond d'un verre Old Fashioned,
POSER le morceau de sucre préalablement imbibé d'un trait de Bitter Augustura.

ÉCRASER LE jusqu'à dissolution complète. **AJOUTER** des glaçons et **VERSEZ** le Coquerel Calvados XO PREMIUM avec une cuillère pendant une quinzaine de secondes.

ALLONGER d'eau gazeuse.

