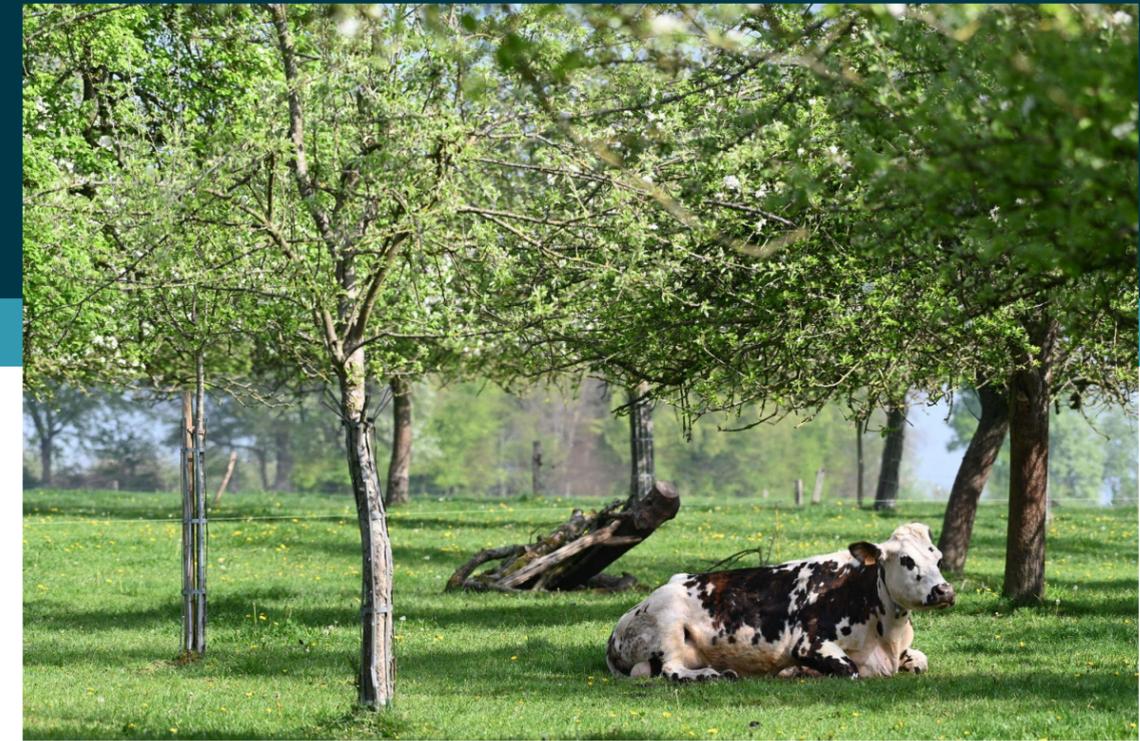




Au cœur du Domfrontais, le pays de la poire et de la pomme, **nos produits naturels fermiers et AOC** sont issus de vergers hautes-tiges, des prés-vergers sous lesquels pâturent nos vaches normandes.

La ferme des Grimaux, étendue sur **140 hectares compte 1000 poiriers et 600 pommiers hautes-tiges** qui ne nécessitent aucune utilisation d'intrants. Ces arbres majestueux dont nous sommes fiers, sont au summum de leur beauté en mai, lors de la floraison. C'est en octobre-novembre que s'effectue la récolte. Il s'agit de petites poires et pommes dont les variétés ont été **sélectionnées sur la ferme**, de génération en génération pour leurs jus à cidre et à poiré. Ces pommes tapissent le sol où elles sont ramassées puis pressées. Sous la vigilance de Frédéric, Catherine et Simon, la magie du **processus de fermentation naturelle** s'opère alors lentement dans nos caves...





NOS POIRÉS

Chez nous, les poirés sont élaborés avec les levures indigènes, naturellement présentes dans la poire. Ces levures permettent la réalisation de la fermentation alcoolique puis la prise de mousse en bouteilles. Ce choix du naturel nécessite un savoir-faire spécifique à la ferme des Grimaux.



Nos vergers de poiriers sont répartis sur les 140 ha de la ferme et sur 6 îlots sur la commune de Mantilly. Nous avons une belle diversité de variétés qui, associée à une sélection fine des poires en fonction des maturités, permet de créer des cuvées différentes; du plus doux au plus sec.



NOS POIRÉS

DOMFRONT AOP

Nos vergers, constitués d'arbres de très grande taille, peuvent vivre jusqu'à 300 ans.

"Cent ans pour grandir, cent ans pour produire, cent ans pour mourir" selon l'adage de la ferme des Grimaux.



L'Idéal

Poiré de garde

"L'Idéal" c'est d'abord une fine sélection des meilleures poires de Plant de Blanc de la ferme des Grimaux. La prise de mousse naturelle s'effectue lentement en bouteilles au cours d'un vieillissement de 18 mois minimum sur lattes avant l'étape de dégorgement (expulsion du dépôt naturel). C'est un poiré de garde unique, riche et complexe.

NEZ : Fruits à pépins et à noyaux.

ROBE : Jaune d'or intense.

PALAIS : Ample et gourmand avec des notes délicates de coing, d'abricot et d'amande.

CONSEILS DE DÉGUSTATION servir frais (6°C) : Peu alcoolisé, riche en arômes, il est L'Idéal pour accompagner les apéritifs dînatoires.. Compagnon parfait de tous types de desserts (tartes aux fruits, mousse, et gâteau au chocolat etc. ...). Belle association avec des fromages (pâte pressée).

VARIÉTÉS : 100% Plant de blanc (variété emblématique du Domfrontais)

5%

75cl

Servir
FRAIS

Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06



NOS POIRÉS

DOMFRONT AOP

Nos vergers, constitués d'arbres de très grande taille, peuvent vivre jusqu'à 300 ans.

"Cent ans pour grandir, cent ans pour produire, cent ans pour mourir" selon l'adage de la ferme des Grimaux .



Le Bézot

Printanier et Élégant

« **Le Bézot** » est issu du premier ramassage manuel des poires de Plant de Blanc effectué par la famille Pacory. Les fruits récoltés pour élaborer ce poiré sont tout juste à maturité, ce qui va donner une belle minéralité au produit fini. « Le Bézot », signifie en patois normand, le plus jeune de la famille (voire le petit préféré !). Il symbolise la jeunesse ; vous retrouverez sa vitalité en bouche !

NEZ : Poire fraîche, fleurs blanches et notes d'agrumes.

ROBE : Jaune doré.

PALAIS : Frais, structuré et expressif. Fines bulles par la prise de mousse naturelle.

CONSEILS DE DÉGUSTATION servir frais (8°C) :

Un poiré plutôt de repas, d'accompagnement. Avec des mets riches et gras, poissons à la chair fine comme le bar, le sandre, les sushis, fruits de mer ainsi que des viandes assaisonnées aux fines herbes fraîches. Également parfait à tout moment de la journée pour se désaltérer.

VARIÉTÉS : 100% de Plant de blanc (variété emblématique du Domfrontais)

GARDE : 2 à 3 ans.

4%

37,5cl

75cl

Servir
FRAIS

150cl

Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06



NOS POIRÉS

DOMFRONT AOP

Nos vergers, constitués d'arbres de très grande taille, peuvent vivre jusqu'à 300 ans.

"Cent ans pour grandir, cent ans pour produire, cent ans pour mourir" selon l'adage de la ferme des Grimaux .



Le Doyen

Printanier et Élégant

« **Le Doyen** » est issu des derniers ramassages de poires Plant de Blanc effectués par la famille Pacory. Les fruits manuellement sélectionnés pour élaborer ce poiré peuvent être comparés aux vendanges tardives. « **Le Doyen** », produit dans la tradition du terroir des Grimaux, est un poiré très charmeur, de style moelleux.

NEZ : Poire fraîche, fleurs blanches et notes d'agrumes.

ROBE : Jaune doré.

PALAIS : Frais, structuré et expressif. Fines bulles par la prise de mousse naturelle.

CONSEILS DE DÉGUSTATION servir frais (8°C) :
Dessert (tartes aux fruits, mousse et gâteau au chocolat etc. ...). Adapté pour accompagner des fromages puissants (Fourme d'Ambert, Livarot, Le Pont l'Evêque...). Accompagne également les plats épicés et la cuisine asiatique.
Également parfait à tout moment de la journée pour se désaltérer.

VARIÉTÉS : 100% de Plant de blanc (variété emblématique du Domfrontais)

GARDE : 2 à 3 ans.

4%

75cl

Servir
FRAIS

Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06



NOS POIRÉS

DOMFRONT AOP

Nos vergers, constitués d'arbres de très grande taille, peuvent vivre jusqu'à 300 ans.

"Cent ans pour grandir, cent ans pour produire, cent ans pour mourir" selon l'adage de la ferme des Grimaux .



Le Poiré

Vif et Pétillant

Le Vif et Pétillant est né de la volonté de créer un poiré original avec différentes variétés. Nous avons eu l'idée d'associer trois variétés de poires à poiré présentes sur l'exploitation. **Le Vif et Pétillant** est le fruit de cet assemblage ; un poiré qui vous surprendra par sa fraîcheur et sa vitalité !

NEZ : Poire fraîche, fleurs blanches et notes d'agrumes.

ROBE : Jaune doré.

PALAIS : Frais, structuré et expressif. Fines bulles par la prise de mousse naturelle.

CONSEILS DE DÉGUSTATION servir frais (8°C) :
Apéritif, crustacés, viandes blanches.

VARIÉTÉS : Plant de blanc, Branche et Blanc.

GARDE : 2 à 3 ans.

4%

33cl

75cl

Servir
FRAIS

Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06





NOS CIDRES

Chez nous, les cidres sont élaborés avec les levures indigènes, naturellement présentes dans la pomme. Ces levures permettent la réalisation de la fermentation alcoolique puis la prise de mousse en bouteilles. Ce choix du naturel nécessite un savoir-faire spécifique à la ferme des Grimaux.

Nos vergers de pommiers bio s'étalent sur 8 ha de la ferme, répartis sur 3 îlots sur la commune de Mantilly. Ces vergers constituent une belle diversité variétale avec pas moins de 15 variétés.

Rondeur et acidulé caractérisent nos cidres. Ces spécificités sont liées à la typicité de nos sols.

La création de nos cuvées est permise par la bonne connaissance et la sélection sur nos variétés: des plus amères et acidulés. Le travail d'assemblage est également essentiel à la réussite gustative!



NOS CIDRES

*“ L'odeur de mon pays était
dans une pomme. ”*
Lucie Delarue-Mardrus



Le Costaud

Vieilli en fût de chêne

Pour élaborer ce cidre « **Le Costaud** » nous avons choisi de vieilles variétés plus amères et plus tardives pour favoriser la puissance aromatique. L'autre spécificité de cette cuvée est liée à son processus de production : comme pour les cidres traditionnels de la ferme, la fermentation commence en cuves. A la différence des autres cidres, le Costaud est ensuite passé (durant 2 mois minimum) dans des fûts de chêne ayant servi au vieillissement du Calvados. Ce procédé de production explique ses arômes et son goût unique mais également son degré alcoolique plus élevé (7°).

NEZ : Fruité (fruits confits).

ROBE : Ambré

PALAIS : Fruité, rond, structuré et puissant. L'amertume se conjugue merveilleusement avec les notes de Calvados.

CONSEILS DE DÉGUSTATION servir frais (8°C) :
Peut parfaitement accompagner une viande rouge.
Se marie très bien avec du fromage à pâte molle.
Également adapté en dessert.

VARIÉTÉS : Tardives de la Sarthe, Fréquin vert et Fréquin rouge

GARDE : 2 à 3 ans.

NOS CIDRES

*“ L'odeur de mon pays était
dans une pomme. ”*
Lucie Delarue-Mardrus



Le Cidre Fermier BRUT

Bio

Pour élaborer ce **Cidre Fermier Brut**, de vieilles variétés de pommes à cidre sont utilisées. Celles-ci sont cultivées sur le terroir spécifique de la ferme des Grimaux : des terres profondes, argileuses et riches en matières organiques. Ces caractéristiques, associées au travail minutieux en cave, confèrent un goût unique à ce cidre traditionnel qui ravira votre palais.

NEZ : Intense, aromatique et complexe. Sur des notes fruitées, sucrées et fraîches.

ROBE : Jaune doré

PALAIS : Bouche riche avec de la fraîcheur, une finale astringente légèrement amertumée.

CONSEILS DE DÉGUSTATION servir frais (8°C) :
En apéritif ou en accompagnement de repas. Se marie très bien avec les galettes...mais pas seulement : poissons, viandes blanches et fruits de mer.

VARIÉTÉS : Marie Ménéard Douce Moen, Fréquin Rayé et Fréquin rouge

GARDE : 2 à 3 ans.

NOS CIDRES

*“ L'odeur de mon pays était
dans une pomme. ”*
Lucie Delarue-Mardrus



Le Cidre Fermier Doux

Bio

Pour élaborer ce **Cidre Fermier Doux**, de vieilles variétés de pommes à cidre sont utilisées. Celles-ci sont cultivées sur le terroir spécifique de la ferme des Grimaux : des terres profondes, argileuses et riches en matières organiques. Ces caractéristiques confèrent un goût unique à ce cidre dont la douceur vous surprendra. Cette caractéristique s'explique par la maîtrise de la quantité de sucres résiduels (légèrement plus importante que pour un cidre Brut).

NEZ : Un nez très gourmand et riche, des parfums de pommes fraîches et roties, des notes de fruits jaunes.

ROBE : Ambré

PALAIS : Bouche ample, bien équilibrée entre sucrosité et fraîcheur, avec de très fines astringences et amertumes en finale.

CONSEILS DE DÉGUSTATION servir frais (8°C) :
Parfaitement approprié pour un pique-nique, un goûter ou pour accompagner un dessert.

VARIÉTÉS :
Fréquin Rayé, Fréquin rouge, Douce Coët, Parapluie

GARDE : 2 à 3 ans.



NOTRE

CO-FERMENTATION



Notre CO-FERMENTATION

*“ L'odeur de mon pays était
dans une pomme. ”*

Lucie Delarue-Mardrus



Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06





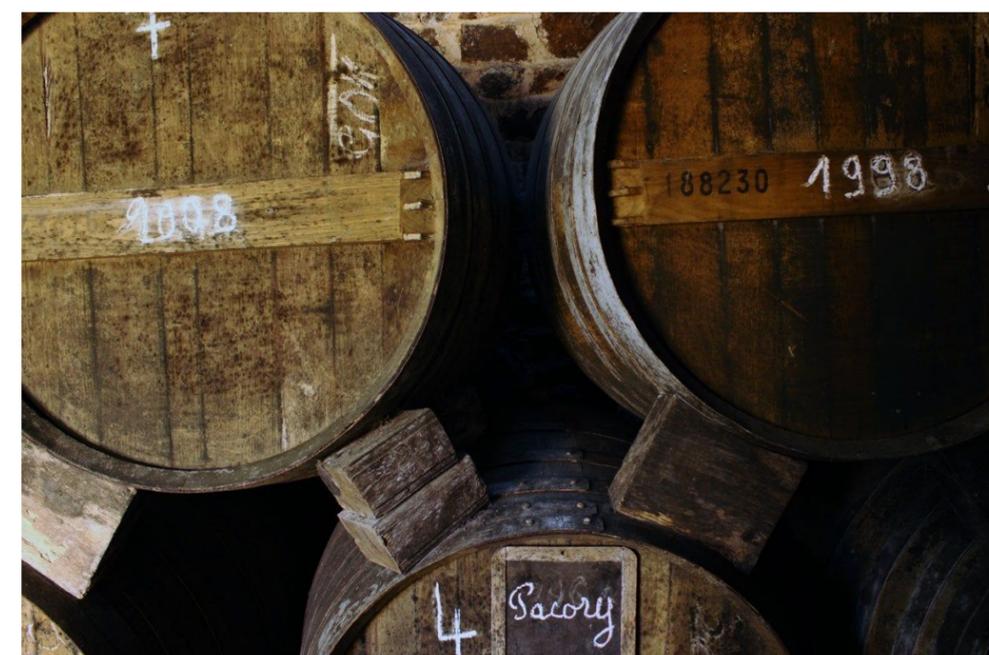
NOS CALVADOS

La ferme des Grimaux, étendue sur 140 hectares compte 1000 poiriers et 600 pommiers hautes-tiges qui ne nécessitent aucune utilisation d'intrants. Ces arbres servent notamment à la production de notre Calvados Domfrontais. Cette Appellation d'Origine Contrôlée spécifie dans son cahier des charges l'utilisation d'un minimum de 30% de poire.

La production de Calvados est un savoir-faire qui se transmet de génération en génération sur la ferme des Grimaux. Initiée par Claude Pacory en 1959, cette production s'est forgée un nom et une renommée au fil des ans et du travail. La distillation est effectuée sur la ferme avec l'alambic datant de 1939.

Claude, puis aujourd'hui Frédéric, ont choisi de travailler un Calvados fruité d'où le vieillissement dans de vieux fûts de chêne afin de s'affranchir des tanins du bois. Une autre spécificité des Calvados Pacory est le pourcentage de poire qui est d'au moins 60%.

Les fûts sont stockés dans nos différentes caves à hygrométries différentes où s'effectue l'assemblage. Travail très subtil mais indispensable pour produire des calvados exceptionnels. Ce savoir-faire nécessite une connaissance parfaite de chacun des fûts et un palais entraîné.



NOS CALVADOS DOMFRONTAIS



Calvados Domfrontais 3 ANS

Le **Calvados 3 ans** est un assemblage de **Calvados Domfrontais de 3 ans d'âge**. C'est le plus jeune de notre gamme.

Ce Calvados est vieilli dans des fûts de chêne anciens. Au cours de son vieillissement, il est soutiré dans un autre fût tous les 6 mois. Ceci afin d'oxygéner et d'assouplir le calvados.

Le 3 ans est un incontournable pour découvrir le Calvados Domfrontais. Issu de la distillation de jeunes cidres et poirés, il présente des arômes de fleurs et de fruits très agréables.

NEZ : Nez aromatique, tout en douceur, avec des notes sucrées de vanille, de fruits exotiques (ananas), de caramel au beurre salé et de fruits secs.

ROBE : Jaune doré

PALAIS : En bouche, ce calvados est assez souple et s'accompagne de notes fruitées et légèrement boisées.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir à température ambiante. Peut se boire pur ou en cocktail.

42°

70cl

35cl

Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06





NOS CALVADOS DOMFRONTAIS



Calvados Domfrontais 5 ANS

Le Calvados 5 ans est un assemblage de Calvados âgés de 5 ans minimum. Il est vieilli dans de petits fûts anciens.

Bénéficiant d'un vieillissement de deux années supplémentaires, le 5 ans présente des notes florales et fruitées plus évoluées que celles du 3 étoiles.

NEZ : Caractère bien affirmé et aromatique avec de belles notes de poires, de fruits secs.

ROBE : Jaune doré

PALAIS : Un léger vanillé soutenu par des notes de têtes bien aiguës.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :
Servir à température ambiante

42°

70cl

35cl

Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06



**NOS
CALVADOS
DOMFRONTAIS**



**Calvados
Domfrontais**

HORS D'ÂGE

*Solera 1992
Apport de 70% de 8 ans chaque année*

Notre **Calvados Hors d'âge** est un assemblage de Calvados de 8 à 12 ans.

Pendant 4 ans le **Calvados Hors d'âge** est vieilli dans de petits fûts anciens. Ensuite, il est placé dans des fûts plus grands. Tous les ans, le nouveau 8 ans est ajouté au reste du fût dédié au Hors d'âge. Ceci depuis 15 ans.

Notre **Calvados Hors d'âge** est fruité et déjà bien vieilli : il allie puissance et rondeur.

Une valeur sûre ! Nous vous conseillons ce Calvados en premier pour découvrir notre gamme.

NEZ : Des notes de poire, caramel, fruits secs et des arômes tertiaires liés à l'élevage; sous bois, chocolat, épices et boisé

ROBE : Jaune doré

PALAIS : Une fraîcheur en bouche assez marquée à l'attaque puis une finale légèrement tannique qui lui apporte une belle longueur.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :
Servir à température ambiante

42°

70cl

35cl

Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06





NOS CALVADOS DOMFRONTAIS



Calvados Domfrontais 12 ANS

Le **Calvados 12 ans** est un assemblage de **Calvados de 12 ans et 13 ans**. Pour garder sa richesse, il dort pendant 5 ans dans de grands fûts. Il est ensuite soutiré plusieurs fois jusqu'à 12 ans.

Il s'agit du préféré de Frédéric grâce à son fruité et son caractère.

NEZ : Nez complexe et aromatique. Avec l'aération il développe des parfums de confiture de poire et de coing, des notes empyreumatiques de café, de chocolat, de fruits secs et épicés comme la cannelle et floraux comme l'iris.

ROBE : Jaune doré intense

PALAIS : Bouche fraîche à l'attaque, puis développe une fine astringence pour une belle longueur et persistance.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir à température ambiante. Prendre son temps pour déguster ce Calvados et ainsi laisser s'exprimer tous les arômes.



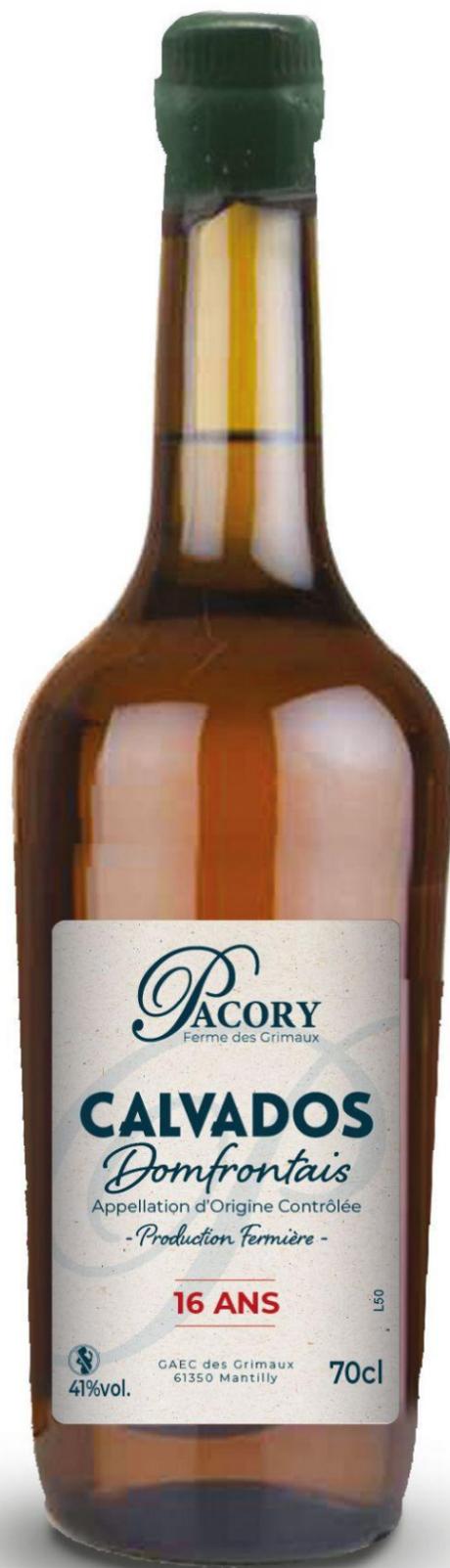
Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06





NOS CALVADOS DOMFRONTAIS



Calvados Domfrontais 16 ANS

Le Calvados est un pure millésime de l'année. Il marque bien sa typicité, au caractère bien affirmé. Le 16 ans plaira aux amateurs de vieilles eaux de vie.

NEZ : Nez puissant et entêtant. Des notes de pomme et de poire, de végétal sec, des notes poivrées, de sous-bois, d'écorces, de résineux.

ROBE : Jaune doré intense

PALAIS : Bouche assez fraîche avec une belle longueur sur des notes boisées.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir à température ambiante. Prendre son temps pour déguster ce Calvados et ainsi laisser s'exprimer tous les arômes.



Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06





NOS CALVADOS DOMFRONTAIS



Calvados Domfrontais 20 ANS

Ce vieux Calvados a dormi pendant 10 ans dans de grands fûts de 2000L à plus de 60 °. Nous réalisons la finition dans de vieux petits fûts à peine plein, ce qui confère des notes boisées. En vieillissant les arômes du calvados s'affinent grâce à l'échange avec le bois.

NEZ : Arômes puissants et complexes: poire et fruits exotiques confits, fruits exotiques, épices, cire, café, muscat, fruits secs, le tout relevé par le caractère relevé et entêtant.

ROBE : Jaune doré intense

PALAIS : Bouche souple. Des parfums de poire, de fruits exotiques, de fruits secs: un bel équilibre !

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir à température ambiante. Prendre son temps pour déguster ce Calvados et ainsi laisser s'exprimer tous les arômes.

Disponible en bouteilles traditionnelles de 70cl et 35cl.



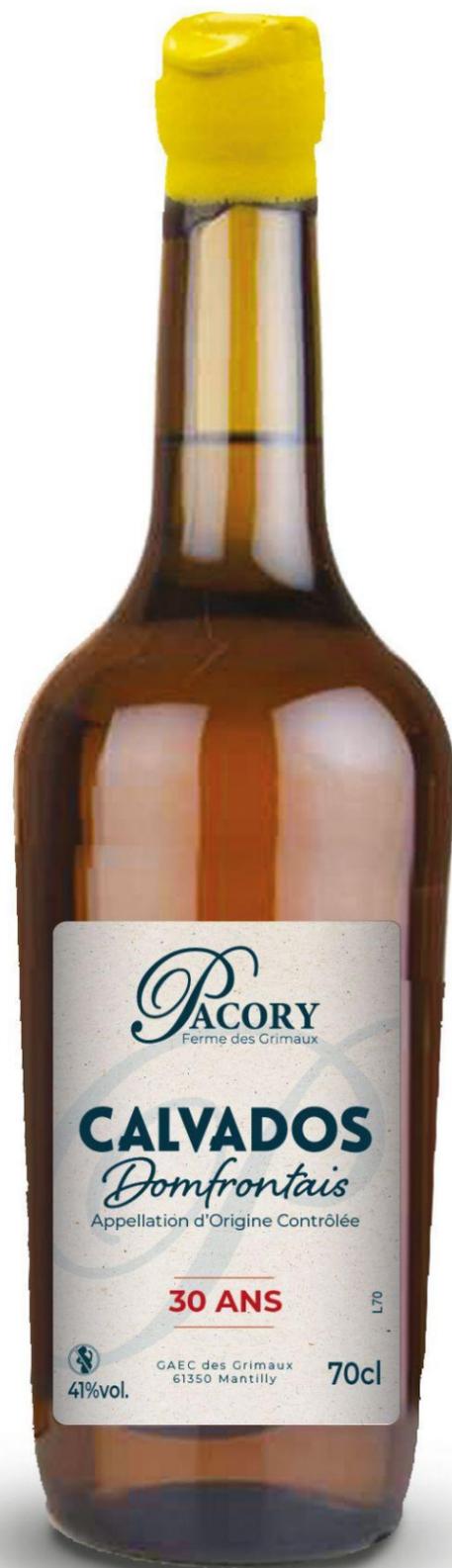
Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06





NOS CALVADOS DOMFRONTAIS



Calvados Domfrontais 30 ANS

30 ans ! Tout est dit.
A découvrir avec vos meilleurs amis.

NEZ : Puissant et expressif. Arômes de poire, de coing et de fruits confits. Notes également de litchi, passion, rose, café et de fins arômes boisés, le tout relevé par quelques touches acides.

ROBE : Dorée, orangée avec des reflets acajous

PALAIS : Bouche vive avec une belle longueur et persistance.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir à température ambiante. Prendre son temps pour déguster ce Calvados et ainsi laisser s'exprimer tous les arômes.

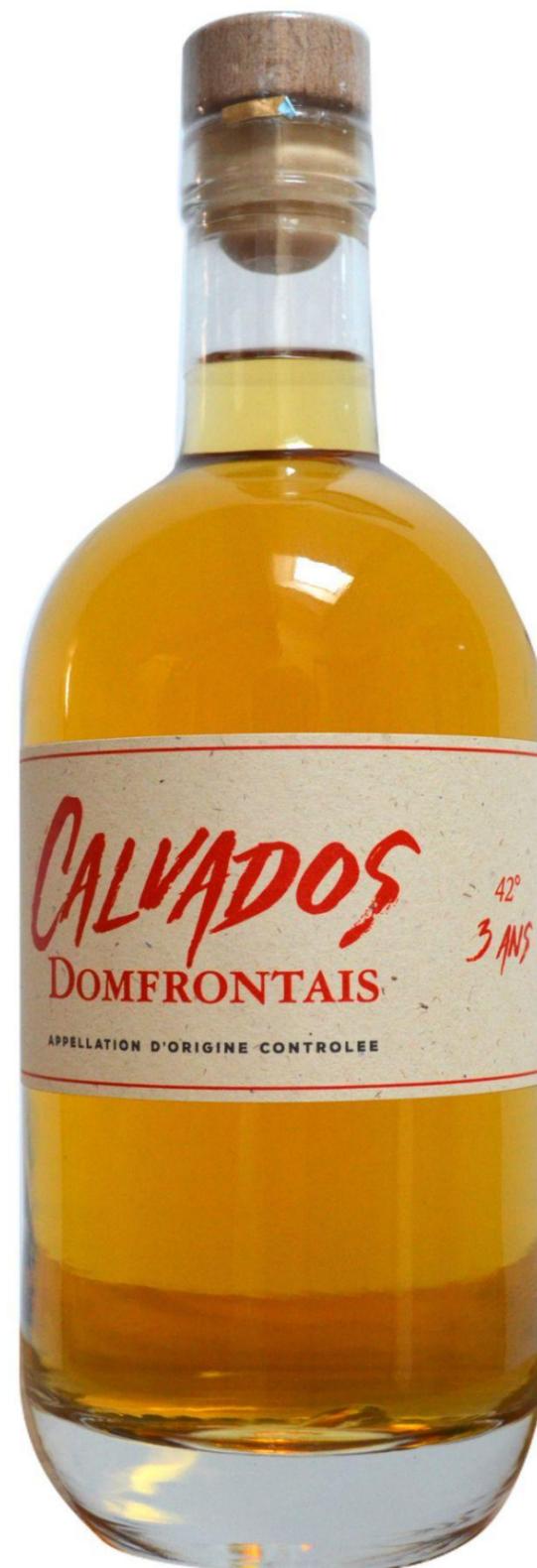


Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06



NOS CALVADOS DOMFRONTAIS



42°

50cl

Calvados Domfrontais

**3 ANS
2018**

Le Calvados 3 étoiles est un assemblage de Calvados Domfrontais de 3 ans d'âge. C'est le plus jeune de notre gamme.

Ce Calvados est vieilli dans des fûts de chêne anciens. Au cours de son vieillissement, il est soutiré dans un autre fût tous les 4 mois entre 1 et 3 ans. Ceci afin d'oxygéner et d'assouplir le calvados.

Ce Calvados est un incontournable pour découvrir le Calvados Domfrontais. Issu de la distillation de jeunes cidres et poirés, il présente des arômes de fleurs et de fruits très agréables.

NEZ : Nez aromatique, tout en douceur, avec des notes sucrées de vanille, de fruits exotiques (ananas), de caramel au beurre salé et de fruits secs.

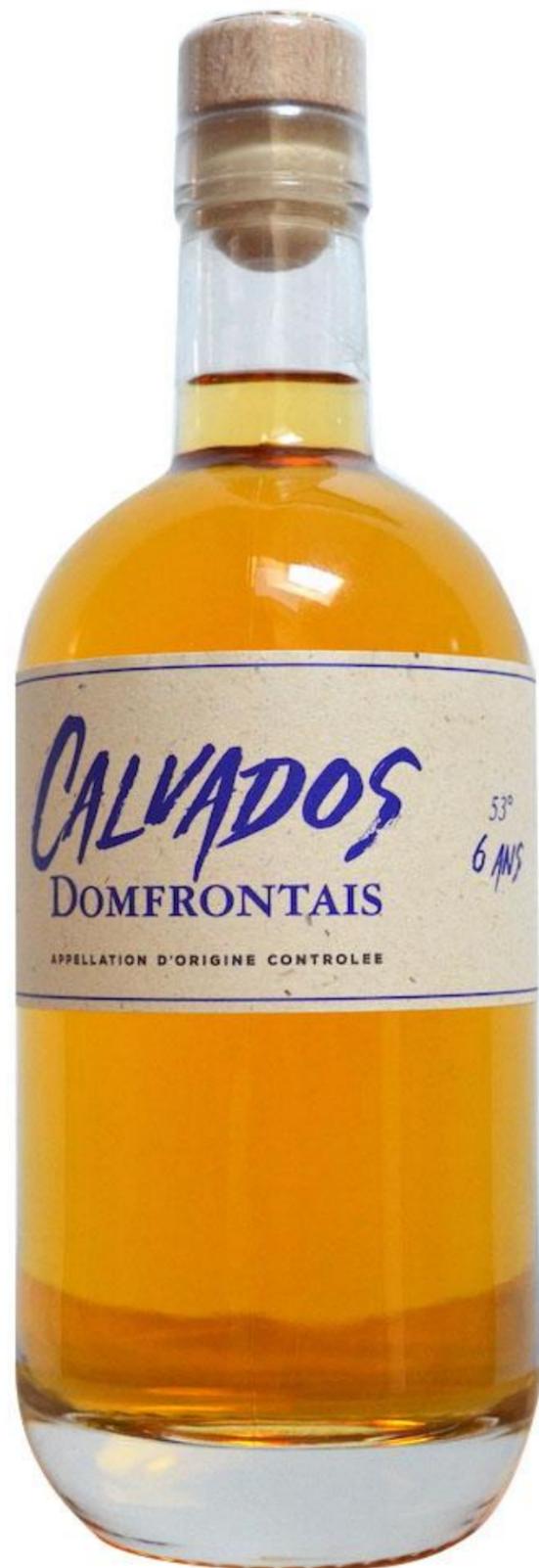
ROBE : Jaune doré.

PALAIS : En bouche ce calvados est assez souple et s'accompagne de notes fruitées et légèrement boisées.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir à température ambiante. Peut se boire pur ou en cocktail.

**NOS
CALVADOS
DOMFRONTAIS**



Calvados
Domfrontais

6 ANS
53%

Contrairement aux autres calvados Domfrontais de la maison, celui-ci présente la particularité d'être non-réduit à l'eau de source de la ferme. Ainsi, son degrés d'alcool s'élève à 53°

NEZ : Un premier nez assez nerveux et puissant, des arômes de poire, de miel, d'épices, de vanille et de fleurs.

ROBE : Jaune doré.

PALAIS : En bouche on retrouve le fruit, assez riche et ample avec une belle présence de l'alcool.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir à température ambiante. Peut se boire pur ou en cocktail.

42°

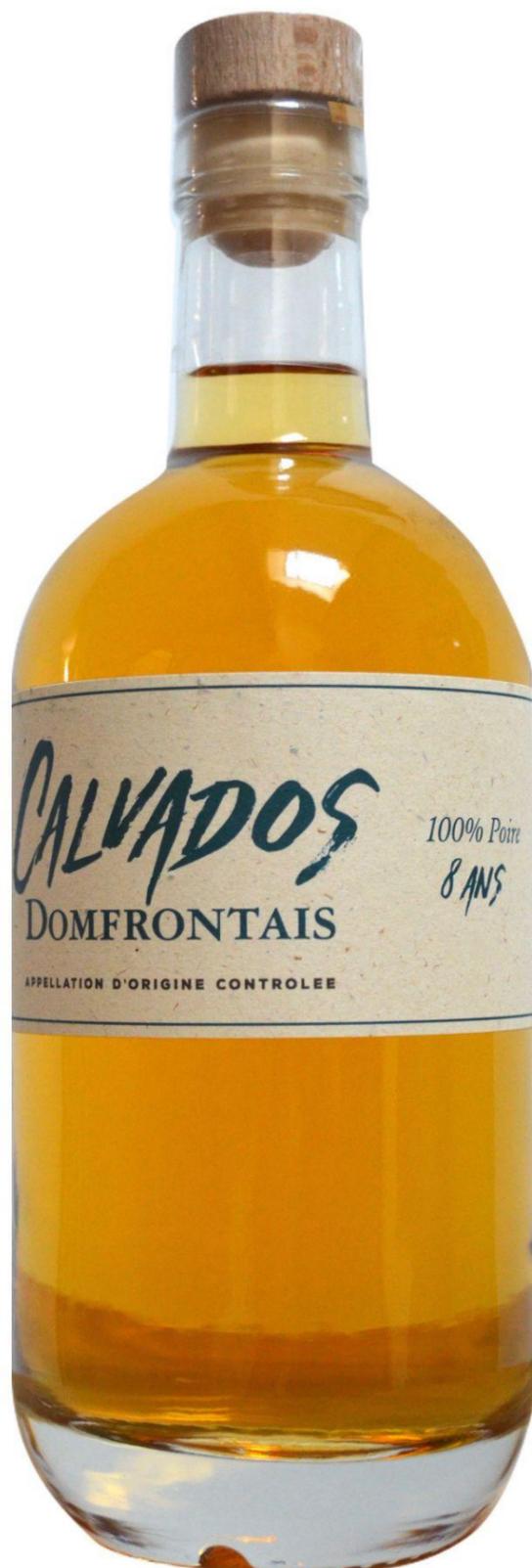
50cl

Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06



NOS
CALVADOS
DOMFRONTAIS



Calvados
Domfrontais

7 ANS
100%poire
2013

Ce Calvados est distillé en décembre ou janvier avec les premiers poirés de l'année. La façon de mener l'alambic est différente pour réussir cette distillation précoce. Ainsi, ce 8 ans présente la spécificité d'être uniquement issu de la distillation du poiré.

NEZ : Une explosion de fruits avec des notes vives de poire, d'abricot et de citron confit. Quelques arômes de chocolat et de fruits secs.

ROBE : Jaune doré.

PALAIS : La bouche offre une attaque fraîche ponctuée d'une belle persistance.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir à température ambiante. Peut se boire pur ou en cocktail.

42°

50cl

Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06





NOS APÉRITIF

Les apéritifs proposés à la ferme des Grimaux sont à la fois marqués par le terroir normand et l'innovation! Cette dualité permet de vous étonner: (re)découverte d'un meuble de Normandie en allant à la création d'un poiré de glace, en passant par la spécialité de la maison.



Mais l'univers de l'apéritif ne s'arrête pas là, puisque nous proposons des idées de cocktails avec une base d'eau de vie de poiré...ou de calvados Domfrontais.

Il y en a donc pour tous les goûts!



NOS APÉRITIFS



Eau de Vie de Poiré

La blanche du Domfrontais

Spécifique au Domfrontais, l'eau de vie de poiré est issue de la distillation du Poiré.

Nous choisissons un jeune poiré qui vient de finir sa fermentation, cela apportera des notes fruitées et florales au produit fini. Chez nous, la distillation de notre poiré est effectuée sur la ferme avec notre alambic.

Contrairement aux Calvados, l'eau de vie n'est pas vieillie en fûts, d'où sa transparence. L'eau de vie est conservée dans des cuves. Dans nos contrées, cet alcool est communément appelé « La Blanche ».

Très aromatique, l'eau de vie de Poiré est un alcool puissant et fruité, pouvant se boire pur ou en cocktail.

NEZ : Poire. Fleurs blanches.

ROBE : Transparent

PALAIS : Fruité, vif.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir à température ambiante.

En apéritif, ou en accompagnement de poissons fumés (dans ce cas servir froid, à 3 °C).

Idéal comme digestif ou comme constituant d'un cocktail (par exemple notre « Pear Mojito »).

VARIÉTÉS :

Beziers, Blanc

Disponible en bouteille de 50cl

44%

50cl

base
cocktail

Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06



NOS APÉRITIFS



Poiré de Glace

C'est l'innovation de l'année 2022. Inspirée par l'expérience canadienne de Simon, nous avons décidé de congeler du poiré afin de concentrer les arômes. Cet élixir (sans bulles) est donc une étonnante création de la maison: à la fois sucré et acidulé. Son nom "Le Frima", signifie en patois normand "brouillard givrand". Il saura vous réchauffer le cœur en plein hiver!

NEZ : Très aromatique sur des notes de poires confites, confitures de coing, ananas mûr, caramel, pâte d'amandes, pain d'épice et miel

ROBE : Doré intense.

PALAIS : Bouche acidulée, équilibrée entre vivacité et rondeur sucrée, ample, une finale légèrement tannique vient apporter de la longueur. La finale est ponctuée d'une fine acidité qui maintient la bouche en éveil.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir frais (8°C)

VARIÉTÉS :

100% Plant de blanc (variété emblématique du Domfrontais)

Disponible en bouteille de 50cl

NOS APÉRITIFS



Pommeau de Normandie AOC

Le pommeau de Normandie est un cidre dit de « mutage », c'est-à-dire un mélange de jus frais (le jus de pomme à cidre) et de Calvados Domfrontais (AOC). Ce mélange est effectué naturellement, sans aucune filtration.

Le pommeau est ensuite vieilli, selon le savoir-faire de la maison, pendant plus de 2 ans dans des fûts de chêne. Il acquiert ainsi ses merveilleuses qualités aromatiques et gustatives.

NEZ : Fruits cuits, fruits secs, pruneaux

ROBE : Ambrée, cassis.

PALAIS : Rond, fruité.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir frais (8°C), mis au frais juste avant le service.
En apéritif. Peut être utilisé pour des cocktails.
Accompagne des mets tels que le melon, les fraises, etc.

VARIÉTÉS :

Pomme Frequin strié, rouge, Marie Mesnard et Douce Moen. 100% Plant de blanc (variété emblématique du Domfrontais)

17%

70cl

35cl

Servir
FRAIS

Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06



NOS APÉRITIFS



GRIM' de Poire

Le Grim' de Poire est une spécificité de la Maison Pacory. Il est le frère du Pommeau et produit de façon similaire: un judicieux assemblage entre un jus de poire et du Calvados Domfrontais. La différence réside au niveau du fruit utilisé pour le jus, ici il ne s'agit pas de la pomme mais de la poire.

La variété de poire utilisée est également originale. En effet, il s'agit de la poire de Béziers qui se récolte dès la fin août après avoir bénéficié du soleil estival pour mûrir. Son jus sucré et très aromatique s'allie parfaitement avec le Calvados Domfrontais produit sur l'exploitation. L'assemblage des deux est ensuite vieilli en fûts pendant 18 mois.

Aussi fruité que le Pommeau, le Grim' se distingue par des arômes de poire et de fleurs blanches et une bouche plus vive.

NEZ : Poire, fleurs blanches, fruits confits, miel.

ROBE : Jaune rosé

PALAIS : Bouche en éveil

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir frais (entre 8°C et 10°C).

En apéritif. Accompagne très bien de nombreux desserts comme par exemple la tarte tatin.

GARDE: 3 ans (mais ne pas stocker au frigidaire car risque de précipitation).

VARIÉTÉS :

Les poires de Béziers. Ce sont des poires précoces, très fruitées et qui peuvent se croquer contrairement aux autres poires de la ferme

17%

70cl

Servir
FRAIS

Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06





NOS JUS DE FRUITS

Notre gamme de jus est variée pour plaire à Petits et Grands. Nous sommes restés fidèles à notre volonté de préserver le fruit au maximum. C'est choi... que l'épaisseur et le trouble du jus.

Du plat au pétillant, ces jus naturels se savourent à différents moments de la journée et différentes occasions...mais toujours avec autant de plaisir !



NOS JUS DE FRUIT

“L'apéritif sans alcool des
grands et des petits !”



Le Pétiot

Jus de poire pétillant

Chez nous, le jus de poire pétillant est issu d'une variété spécifique : **la poire de Blanc**. Notre jus n'a aucun conservateur, ceci afin de préserver tout le goût de la poire.

Afin de pouvoir conserver le jus fraîchement pressé, une simple pasteurisation à 80°C est effectuée au moment de la récolte. **Les jus sont filtrés en décembre** et gazéifiés avant la mise en bouteilles (janvier). Suite à cette manipulation, les bouteilles sont alors pasteurisées une deuxième fois pour assurer une conservation du produit.

Le Pétiot est alors prêt pour **accompagner petits et grands événements !**

NEZ : Nez frais de poires fermes et croquantes

ROBE : Jaune doré.

PALAIS : Grain de poire. Expressif et désaltérant. Bulles légères.

CONSEILS DE DÉGUSTATION servir frais (8°C) :
Pour les apéritifs sans alcool des adultes ou des enfants.
Accompagne parfaitement des viandes blanches ou poisson.

VARIÉTÉS :
100% Poire de Blanc

GARDE : 2 à 3 ans.



NOS JUS DE FRUIT

“L'apéritif sans alcool des
grands et des petits !”



Les Pétits

Jus de Pomme/Poire pétillant

Chez nous, le jus de pomme-poire pétillant est issu de l'assemblage des variétés **Blanc et Branche pour la poire et Frequin pour la pomme**. Notre jus n'a aucun conservateur, ceci afin de préserver tout le goût de nos fruits.

Afin de pouvoir conserver le jus fraîchement pressé, une simple pasteurisation à 80°C est effectuée au moment de la récolte. **Les jus sont filtrés en décembre** et gazéifiés avant la mise en bouteilles (janvier). Suite à cette manipulation, les bouteilles sont alors pasteurisées une deuxième fois pour assurer une conservation du produit.

“Les Pétits” est alors prêt pour **accompagner petits et grands événements !**

NEZ : Un nez frais qui marie pomme et poire avec une dominance de la poire. Notes de pomme tatin, fruits exotiques.

ROBE : Jaune doré.

PALAIS : Fraîcheur en bouche avec une astringence et une amertume délicate. Explosion d'arômes en bouche!

CONSEILS DE DÉGUSTATION servir frais (8°C) :
Pour les apéritifs sans alcool des adultes ou des enfants.
Accompagne parfaitement des viandes blanches ou poisson.

VARIÉTÉS : Blanc et Branche, Frequin

GARDE : 2 à 3 ans.

NOS JUS DE FRUIT

“L'apéritif sans alcool des
grands et des petits !”



La Pétiole

Jus de Pomme pétillant

Chez nous, le jus de pomme pétillant est issu de l'assemblage de variétés acidulées et douces amères. Notre jus n'a aucun conservateur, ceci afin de préserver tout le goût de nos pommes.

Afin de pouvoir conserver le jus fraîchement pressé, une simple pasteurisation à 80°C est effectuée au moment de la récolte. **Les jus sont filtrés en décembre** et gazéifiés avant la mise en bouteilles (janvier). Suite à cette manipulation, les bouteilles sont alors pasteurisées une deuxième fois pour assurer une conservation du produit.

La Pétiole est alors prête pour **accompagner petits et grands événements !**

NEZ : Nez de pomme fraîche mûre, tarte tatin, banane, caramel et pomme au four.

ROBE : Jaune doré.

PALAIS : La bouche est fraîche et dynamique par le pétillant, équilibre entre sucrosité (un peu plus marquée que chez ses frères, Le Petiot et Les Petiots) et fraîcheur.

CONSEILS DE DÉGUSTATION servir frais (8°C) :
Pour les apéritifs sans alcool des adultes ou des enfants. Accompagne parfaitement des viandes blanches ou poisson.

VARIÉTÉS :
Frequin, Judeline et Petit Jaune.

GARDE : 2 à 3 ans.

NOS JUS DE FRUIT

“L’apéritif sans alcool des
grands et des petits !”



Le Jus de Pomme

Chez nous, le jus de pomme est issu d’un subtil assemblage de différentes variétés de pommes de notre verger hautes-tiges : des variétés acidulées (70%), des variétés à cidre (30%).

C’est un pur jus de pomme sans conservateur ni filtration, ceci afin de garder tout le goût du fruit et la complexité aromatique. Ce choix explique le léger trouble parfois visible.

Afin de pouvoir profiter de ce jus de pomme tout au long de l’année, une simple pasteurisation à 80 °C est effectuée après le pressurage et avant la mise en bouteille. Le délicieux nectar de pomme est alors prêt !

NEZ : Pomme, mangue.

ROBE : Jaune doré.

PALAIS : Pomme. Structuré et rond. Pointe d’acidité en fin de bouche

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir frais (8°C) et bien secouer avant l’ouverture.
A tout moment de la journée pour les enfants et pour les grands. Nos jus de pommes sont particulièrement adaptés au petit-déjeuner ou après un effort physique.

VARIÉTÉS :

Petit Jaune, Judeline, Judor, Fréquin Strié, Parapluie

GARDE : 2 ans.

NOS JUS DE FRUIT

“L’apéritif sans alcool des
grands et des petits !”



Le Jus de Poire

Chez nous, le jus de poire est issu d'un subtil assemblage de différentes variétés de poires de notre verger.

C'est un pur jus de poire, sans conservateur ni filtration, ceci afin de préserver tout le goût du fruit et la complexité aromatique. Ce choix explique le léger trouble parfois visible.

Afin de pouvoir profiter de ce jus de poire tout au long de l'année, une simple pasteurisation à 80 °C est effectuée après le pressurage et avant la mise en bouteille. Le délicieux nectar de poire est alors prêt !

NEZ : Nez frais de poires fermes et croquantes.

ROBE : Jaune doré.

PALAIS : Poire. Expressif et désaltérant. Légère acidité en fin de bouche.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Servir frais (8°C) et bien secouer avant l'ouverture. A tout moment de la journée pour les enfants et pour les grands. Nos jus de poires sont particulièrement adaptés au goûter ou après un effort physique.

VARIÉTÉS :

Blanc, Branche ou Cloches

GARDE : 2 ans.

NOS VINAIGRES

“Compagnon idéal en cuisine, Le Poir ‘Aigre relèvera vos plats et apportera la touche normande!”



Pom'Aigre *Vinaigre de cidre*

Le vinaigre de Cidre est un vinaigre issu de la fermentation acétique du cidre grâce à la bactérie Acetobacter.

Le Pom'Aigre est idéal pour élaborer des vinaigrettes à l'acidité subtile. Son utilisation ne se limite pas à cela : Le Pom'Aigre a des utilisations variées. Utile dans la préparation de recettes aigre-douce, pour déglacer des viandes ou des poissons, attendrir la viande ou encore conserver des aliments. A cela s'ajoute des vertus médicinales nombreuses (et notamment lors de troubles digestifs).

Les pommes amères du cidre vont conférer une grande richesse à ce vinaigre très aromatique et...original !

NEZ : Nez frais et acide de pomme.

ROBE : Orangé.

PALAIS : Pomme. Acidité.

CONSEILS DE DÉGUSTATION:

Lorsque la fermentation est terminée, le vinaigre n'est que très légèrement filtré afin de préserver les arômes. Ceci explique le dépôt éventuel dans la bouteille. Par ailleurs, après ouverture et par contact avec l'oxygène, la « mère de vinaigre » peut naturellement se reformer. Il suffit alors simplement de filtrer le vinaigre à l'aide d'une petite passoire.

GARDE:

A l'abri de la lumière. A Température ambiante.

% ALCOOL ACÉTIQUE : 3%

3.5%

75cl

Servir
FRAIS

Retrouvez toutes les informations sur nos produits sur : WWW.PACORY.EU

Pour nous contacter : pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / 02.33.30.12.06



NOS VINAIGRES

“Compagnon idéal en cuisine, Le Poir 'Aigre relèvera vos plats et apportera la touche normande!”



Poir'Aigre *Vinaigre de poiré*

Le vinaigre de poiré est un vinaigre issu de la fermentation acétique du poiré grâce à la bactérie Acetobacter.

Le Poir'Aigre se marie très bien avec les plats à base de fromage et/ou de poires (tarte aux fromages, salades noix/poire et bleu etc. ...). Il peut alors être utilisé dans la vinaigrette des salades accompagnant ce type de plat.

Le Poir'Aigre est utilisé dans l'élaboration de chutneys ou des marinades. Enfin, il est idéal pour déglacer des viandes ou des poissons.

Les poires astringentes et tanniques du poiré vont conférer une grande richesse à ce vinaigre très aromatique, vif et...original !

NEZ : Nez frais et acide de poires fermes et croquantes.

ROBE : Jaune.

PALAIS : Poire. Acidité.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Lorsque la fermentation est terminée, le vinaigre n'est que très légèrement filtré afin de préserver les arômes. Ceci explique le dépôt éventuel dans la bouteille. Par ailleurs, après ouverture et par contact avec l'oxygène, la « mère de vinaigre » peut naturellement se reformer. Il suffit alors simplement de filtrer le vinaigre à l'aide d'une petite passoire.

GARDE:

A l'abri de la lumière. A Température ambiante.

% ALCOOL ACÉTIQUE : 3%





NOS VINAIGRES

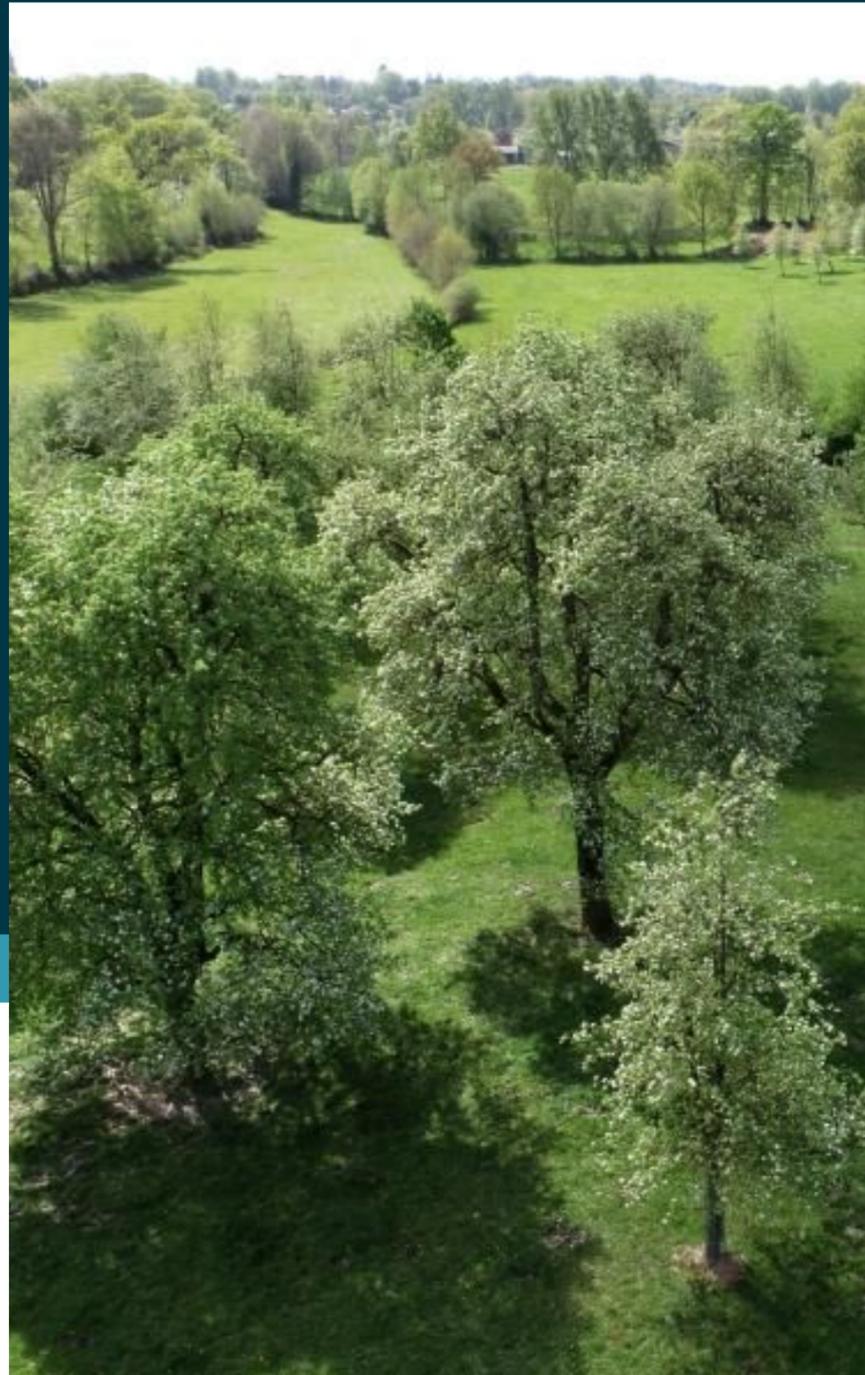
Le vinaigre de cidre est un vinaigre à base de jus de pommes fermentés, utilisé dans les vinaigrettes, les marinades, les agents de conservation et les chutneys. La richesse du vinaigre est permise par la présence de pommes amères ou de poires astringentes, tanniques dans le poiré ou le cidre que nous utilisons. Ces produits s'associent particulièrement bien avec les huiles de Colza.

English



In the heart of the Domfrontais, the land of pears and apples, our natural farm and AOC products come from high-stem orchards, meadow orchards under which our Norman cows graze.

The Grimaux farm, spread over 140 hectares, has 1000 pear trees and 600 high-stemmed apple trees that do not require any inputs. These majestic trees, of which we are proud, are at the height of their beauty in May, during the flowering period. The harvest takes place in October-November. These are small pears and apples whose varieties have been selected on the farm, from generation to generation, for their cider and perry juices. These apples cover the ground where they are collected and then pressed. Under the watchful eye of Frédéric, Catherine and Simon, the magic of the natural fermentation process slowly takes place in our cellars...





OUR POIRÉS

In our winery, perries are made with indigenous yeasts, naturally present in the pear. These yeasts allow the realization of the alcoholic fermentation then the setting of foam in bottles. This choice of naturalness requires a specific know-how at the Grimaux farm.

Our pear orchards are spread over the 140 ha of the farm and over 6 blocks in the commune of Mantilly. We have a beautiful diversity of varieties which, associated with a fine selection of pears according to their maturity, allows us to create different vintages; from the sweetest to the driest.





OUR POIRÉS

DOMFRONT AOP

Our orchards, made up of very large trees, can live up to 300 years.

"One hundred years to grow, one hundred years to produce, one hundred years to die" according to the adage of the Grimaux farm.



L'Idéal

Poiré de garde

"L'Idéal" is first of all a fine selection of the best Plant de Blanc pears from the Grimaux farm. The natural bubbling takes place slowly in bottles during an ageing period of 18 months minimum on laths before the disgorging stage (expulsion of the natural deposit). It is a unique, rich and complex perry.

NOSE : Pome fruits and stone fruits.

DRESS: Intense golden yellow.

PALATE : Full and greedy with delicate notes of quince, apricot and almond.

Tasting advice Serve chilled (6°C):
Low in alcohol, rich in aromas, it is the ideal accompaniment to aperitif dinners. Perfect companion of all types of desserts (fruit tarts, mousse, and chocolate cake etc. ...). Nice association with cheeses (pressed paste).

VARIETIES : 100% Plant de blanc (emblematic variety of Domfrontais)

5%

75cl

Servir
FRAIS

Find all the information about our products on: WWW.PACORY.EU

To contact us: pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / +33(0)2.33.30.12.06





OUR POIRÉS

DOMFRONT AOP

Our orchards, made up of very large trees, can live up to 300 years.

"One hundred years to grow, one hundred years to produce, one hundred years to die" according to the adage of the Grimaux farm.



Le Bézot

Printanier et Élégant

"Le Bézot" comes from the first manual picking of the Plant de Blanc pears by the Pacory family. The fruits harvested to elaborate this perry are just ripe, which will give a beautiful minerality to the finished product. "Le Bézot", means in Norman dialect, the youngest of the family (even the little favorite!). It symbolizes youth; you will find its vitality in the mouth!

NOSE : Fresh pear, white flowers and citrus notes.

DRESS: Golden yellow.

PALATE : Fresh, structured and expressive. Fine bubbles due to natural foaming.

TESTING ADVICES Serve chilled (8°C):

A perry rather of meal, of accompaniment. With rich and fatty dishes, fish with fine flesh such as sea bass, pike perch, sushi, seafood as well as meats seasoned with fresh herbs. Also perfect at any time of the day to quench your thirst.

VARIETIES : 100% Plant de blanc (emblematic variety of Domfrontais)

CONSERVATION : 2 to 3 years

4%

37,5cl

75cl

Servir
FRAIS

150cl

Find all the information about our products on: WWW.PACORY.EU

To contact us: pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / +33(0)2.33.30.12.06





OUR POIRÉS

DOMFRONT AOP

Our orchards, made up of very large trees, can live up to 300 years.

"One hundred years to grow, one hundred years to produce, one hundred years to die" according to the adage of the Grimaux farm.



Le Doyen

Printanier et Élégant

"Le Doyen" is made from the latest Plant de Blanc pear harvest by the Pacory family. The fruits manually selected to elaborate this perry can be compared to the late harvest. "Le Doyen", produced in the tradition of the Grimaux terroir, is a very charming perry, in a mellow style.

NOSE : Fresh pear, white flowers and citrus notes.

DRESS : Golden yellow.

PALATE: Fresh, structured and expressive. Fine bubbles due to natural foaming.

TASTING ADVICE: serve chilled (8°C):
Dessert (fruit tarts, mousse and chocolate cake etc. ...).
Suitable to accompany strong cheeses (Fourme d'Ambert, Livarot, Le Pont l'Evêque...). Also accompanies spicy dishes and Asian cuisine.
Also perfect at any time of the day to quench your thirst.

VARIETIES: 100% Plant de blanc (emblematic variety of Domfrontais)

CONSERVATION : 2 to 3 years.

4%

75cl

Servir
FRAIS

Find all the information about our products on: WWW.PACORY.EU

To contact us: pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / +33(0)2.33.30.12.06





OUR POIRÉS

DOMFRONT AOP

Our orchards, made up of very large trees, can live up to 300 years.

"One hundred years to grow, one hundred years to produce, one hundred years to die" according to the adage of the Grimaux farm.



Le Poiré

Vif et Pétillant

Vif et Pétillant was born from the desire to create an original perry with different varieties. We had the idea to associate three varieties of perry pears present on the farm. The Vif et Pétillant is the fruit of this assembly; a perry which will surprise you by its freshness and its vitality!

NOSE: Fresh pear, white flowers and citrus notes.

DRESS : Jaune doré.

PALATE : Fresh, structured and expressive. Fine bubbles due to natural foaming.

TASTING ADVICES: Serve chilled (8°C):
Aperitif, shellfish, white meats.

VARIETIES : Plant of white, Branch and White.

CONSERVATION : 2 to 3 years.

4%

33cl

75cl

Servir
FRAIS

Find all the information about our products on: WWW.PACORY.EU

To contact us: pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / +33(0)2.33.30.12.06





OUR CIDERS

In our winery, ciders are made with indigenous yeasts, naturally present in the apple. These yeasts allow the realization of the alcoholic fermentation then the setting of foam in bottles. This choice of naturalness requires a specific know-how at the Grimaux farm.



Our organic apple orchards are spread over 8 hectares of the farm, divided into 3 blocks in the commune of Mantilly. These orchards constitute a beautiful varietal diversity with not less than 15 varieties.

Roundness and acidity characterize our ciders. These specificities are linked to the typicity of our soils.

The creation of our cuvées is allowed by the good knowledge and the selection on our varieties: more bitter and acidulous. The work of assembly is also essential to the gustatory success!

OUR CIDERS

*"The smell of my country
was in an apple."*
Lucie Delarue-Mardrus



Le Costaud *Vieilli en fût de chêne*

To elaborate this cider "Le Costaud" we have chosen old varieties that are more bitter and later to favour the aromatic power.

The other specificity of this cider is linked to its production process: as for the traditional ciders of the farm, the fermentation starts in vats. Unlike other ciders, the Costaud is then aged (for a minimum of 2 months) in oak barrels used for aging Calvados. This production process explains its aromas and its unique taste but also its higher alcoholic degree (7°).

NOSE : Fruity (candied fruits).

DRESS : Amber

PALATE : Fruity, round, structured and powerful. The bitterness combines wonderfully with the notes of Calvados.

TASTING ADVICES Serve chilled (8°C):
Can perfectly accompany a red meat.
Goes very well with soft cheese.
Also suitable for dessert.

VARIETIES: Tardives de la Sarthe, Fréquin vert and Fréquin rouge

CONSERVATION : 2 to 3 years.



OUR CIDERS

*"The smell of my country
was in an apple."*
Lucie Delarue-Mardrus



Le Cidre Fermier BRUT

Bio

To elaborate this Cidre Fermier Brut, old varieties of cider apples are used. These are grown on the specific terroir of the Grimaux farm: deep, clayey soil rich in organic matter. These characteristics, combined with the meticulous work in the cellar, give a unique taste to this traditional cider that will delight your palate.

NOSE : Intense, aromatic and complex. On fruity, sweet and fresh notes.

DRESS : Golden yellow

PALATE: Rich mouthfeel with freshness, a slightly bitter astringent finish.

TASTING ADVICES Serve chilled (8°C):

As an aperitif or with meals. Goes very well with galettes...but not only: fish, white meat and seafood.

VARIETIES : Marie Ménéard Douce Moen, Fréquin Rayé and Fréquin rouge

CONSERVATION : 2 to 3 years



Find all the information about our products on: WWW.PACORY.EU

To contact us: pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / +33(0)2.33.30.12.06



OUR CIDERS

*"The smell of my country
was in an apple."*
Lucie Delarue-Mardrus



Le Cidre Fermier Doux

Bio

To elaborate this Cidre Fermier Doux, old varieties of cider apples are used. These are grown on the specific soil of the Grimaux farm: deep, clayey and rich in organic matter. These characteristics give a unique taste to this cider whose sweetness will surprise you. This characteristic is explained by the control of the quantity of residual sugars (slightly more important than for a Brut cider).

NOSE : A very greedy and rich nose, perfumes of fresh and roasted apples, notes of yellow fruits.

DRESS: Amber

PALATE : Ample mouth, well balanced between sweetness and freshness, with very fine astringency and bitterness on the finish.

CONSEILS DE DÉGUSTATION serve chilled (8°C):
Perfect for a picnic, a snack or to accompany a dessert.

VARIETIES :
Fréquin Rayé, Fréquin rouge, Douce Coët, Parapluie

CONSERVATION: 2 to 3 years



Find all the information about our products on: WWW.PACORY.EU

To contact us: pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / +33(0)2.33.30.12.06





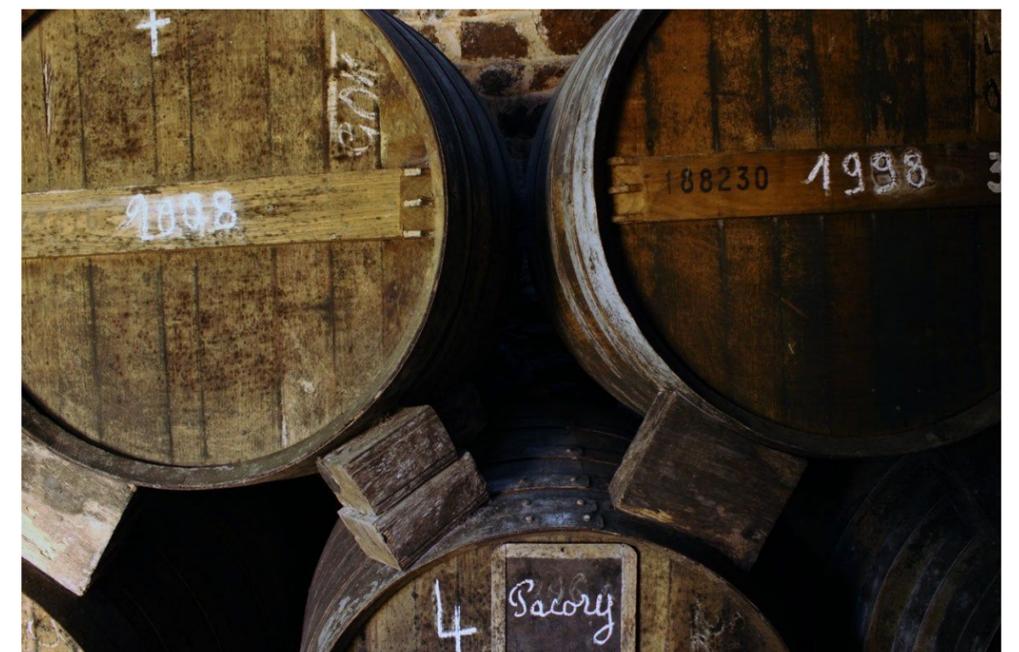
Our CALVADOS

The Grimaux farm, spread over 140 hectares, has 1,000 pear trees and 600 high-stem apple trees that do not require the use of inputs. These trees are used in particular for the production of our Calvados Domfrontais. This Controlled Designation of Origin specifies in its specifications the use of a minimum of 30% pear.

The production of Calvados is a know-how that is passed down from generation to generation on the Grimaux farm. Initiated by Claude Pacory in 1959, this production has forged a name and a reputation over the years and the work. The distillation is carried out on the farm with the still dating from 1939.

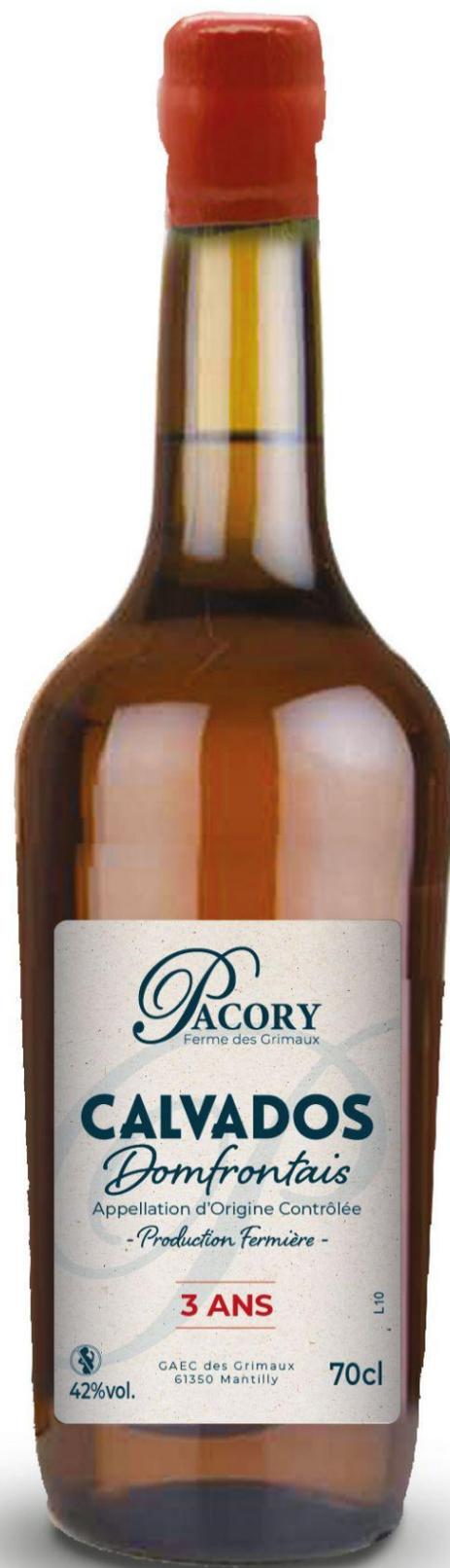
Claude, then today Frédéric, have chosen to work with a fruity Calvados, hence the aging in old oak barrels in order to free themselves from the tannins of the wood. Another specificity of Calvados Pacory is the percentage of pear which is at least 60%.

The barrels are stored in our various cellars with different hygrometry where the assembly takes place. Very subtle but essential work to produce exceptional Calvados. This know-how requires a perfect knowledge of each of the barrels and a trained palate.





OUR CALVADOS DOMFRONTAIS



Calvados Domfrontais 3 YEARS

Calvados 3 years is a blend of Calvados Domfrontais 3 years old. It is the youngest of our range.

This Calvados is aged in old oak barrels. During its ageing, it is raked into another barrel every 6 months. This is to oxygenate and soften the Calvados.

This Calvados is a must to discover Calvados Domfrontais. Resulting from the distillation of young ciders and perries, it has very pleasant aromas of flowers and fruits.

NOSE: Aromatic nose, very smooth, with sweet notes of vanilla, exotic fruits (pineapple), salted butter caramel and dried fruits.

COLOUR: Golden yellow.

PALATE: On the palate, this Calvados is quite supple and is accompanied by fruity and slightly woody notes.

TASTING TIPS: Serve at room temperature. Can be drunk neat or in a cocktail.

Available in traditional 70cl and 35cl bottles. Also available in 50 cl bottles.



Find all the information about our products on: WWW.PACORY.EU

To contact us: pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / +33(0)2.33.30.12.06





OUR CALVADOS DOMFRONTAIS



Calvados Domfrontais

HORS D'ÂGE

*Solera 1992
Contribution of 70% de 8 years each year*

Our Calvados Hors d'Age is a blend of Calvados aged 8 to 12 years.

For 4 years, Calvados Hors d'Age is aged in small old barrels. Then it is placed in larger barrels. Every year, the new 8-year-old is added to the rest of the cask dedicated to Hors d'Age. This for 15 years.

Our Calvados Hors d'Age is fruity and already well aged: it combines power and roundness.

A safe bet! We recommend this Calvados first to discover our range.

NOSE: Notes of pear, caramel, dried fruits and tertiary aromas linked to ageing; undergrowth, chocolate, spices and woody

COLOUR: Golden yellow.

PALATE: A fairly marked freshness on the palate on the attack then a slightly tannic finish which gives it a good length.

TASTING TIPS: Serve at room temperature.

Available in 70cl and 35cl bottles

42°

70cl

35cl

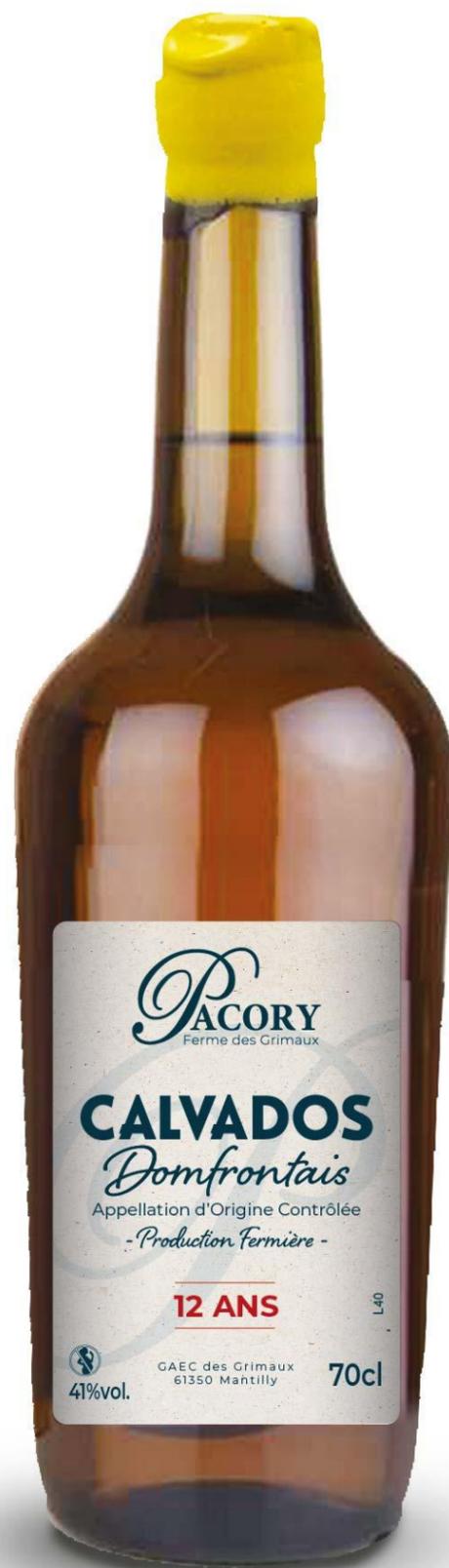
Find all the information about our products on: WWW.PACORY.EU

To contact us: pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / +33(0)2.33.30.12.06





OUR CALVADOS DOMFRONTAIS



Calvados Domfrontais 12 YEARS

The 12-year-old Calvados is a blend of 12- and 13-year-old Calvados. To keep its richness, it sleeps for 5 years in large barrels. It is then raked several times until it is 12 years old.

This is Frédéric's favorite thanks to its fruitiness and character.

NOSE: Complex and aromatic nose. With aeration it develops aromas of pear and quince jam, empyreumatic notes of coffee, chocolate, dried and spicy fruits such as cinnamon and floral notes such as iris.

COLOUR: Intense golden yellow

PALATE: Fresh mouth on the attack, then develops a slight astringency for a nice length and persistence.

TASTING TIPS: Serve at room temperature. Take your time to taste this Calvados and thus let all the aromas express themselves.

Available in 75cl and 35cl bottles



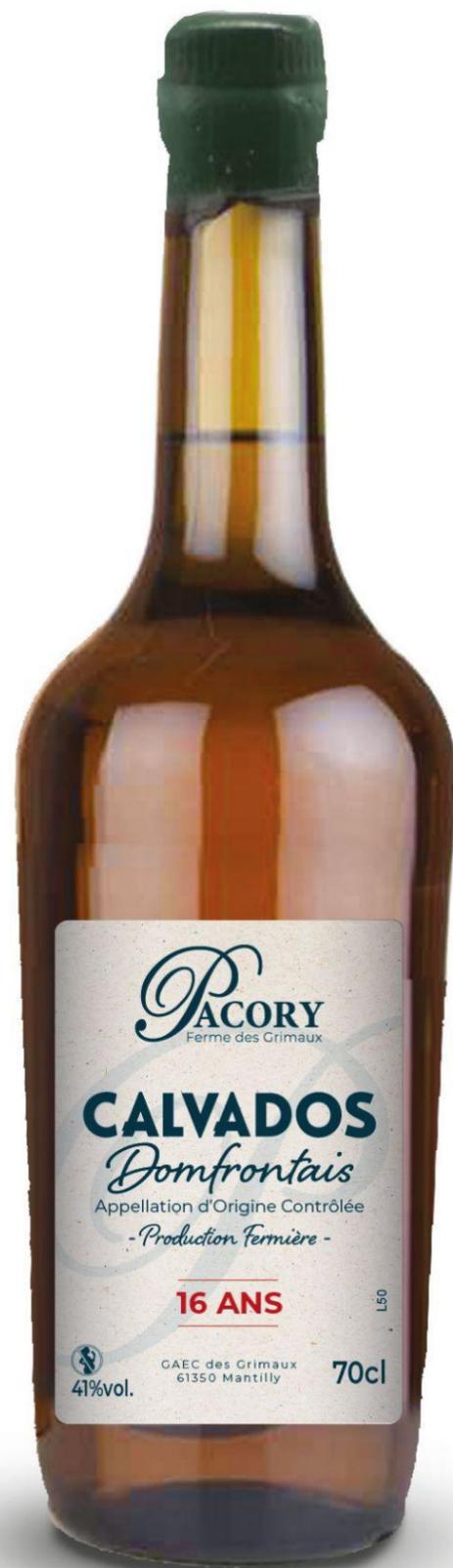
Find all the information about our products on: WWW.PACORY.EU

To contact us: pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / +33(0)2.33.30.12.06





OUR CALVADOS DOMFRONTAIS



Calvados Domfrontais 16 YEARS OLD

Calvados is a pure vintage of the year. It clearly shows its typicality, with a well-asserted character. The 16 year old will appeal to lovers of old eaux-de-vie.

NOSE: Powerful and heady nose. Notes of apple and pear, dried vegetables, peppery notes, undergrowth, bark, resinous.

COLOUR: Intense golden yellow

PALATE: Quite fresh on the palate with good length on woody notes.

TASTING TIPS: serve at room temperature. Take your time to taste this Calvados and thus let all the aromas express themselves.

Available in 75cl and 35cl bottles



Find all the information about our products on: WWW.PACORY.EU

To contact us: pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / +33(0)2.33.30.12.06





OUR CALVADOS DOMFRONTAIS



Calvados Domfrontais 20 YEARS

This old Calvados has been dormant for 10 years in large 2000L barrels at over 60°. We carry out the finish in old small barrels barely full, which gives woody notes. As it ages, the aromas of Calvados become more refined thanks to the exchange with the wood.

NOSE: Powerful and complex aromas: pear and candied exotic fruits, exotic fruits, spices, wax, coffee, muscat, dried fruits, all enhanced by the spicy and heady character.

COLOUR: Intense golden yellow

PALATE: Supple mouth. Scents of pear, exotic fruits, dried fruits: a nice balance!

TASTING TIPS: serve at room temperature. Take your time to taste this Calvados and thus let all the aromas express themselves.

Available in 75cl and 35cl bottles



Find all the information about our products on: WWW.PACORY.EU



To contact us: pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / +33(0)2.33.30.12.06



OUR CALVADOS DOMFRONTAIS



Calvados Domfrontais 30 YEARS

30 years ! All is said. To discover with your best friends.

NOSE: Powerful and expressive. Aromas of pear, quince and candied fruit. Also notes of lychee, passion, rose, coffee and fine woody aromas, all enhanced by a few acid touches.

APPEARANCE: Golden, orange with mahogany reflections

PALATE: Lively on the palate with good length and persistence.

TASTING TIPS: serve at room temperature. Take your time to taste this Calvados and thus let all the aromas express themselves

Available in 75cl and 35cl bottles



Find all the information about our products on: WWW.PACORY.EU



To contact us: pacory.fermedesgrimaux@gmail.com / +33(0)2.33.30.12.06