



COMMUNIQUE DE PRESSE
Caen, le 3 mai 2021

POMMEAUDENORMANDIE.COM

Il est le plus régional des spiritueux : **pour le 30ème anniversaire de son AOC**, le Pommeau de Normandie se dote d'un écosystème digital haut en couleurs.

Contemporain et vivifiant, ce nouvel univers graphique et numérique s'inscrit en parfaite adéquation avec les valeurs portées par la mistelle : authenticité, gourmandise, naturalité.

Accessible en français et en anglais, cette vitrine consacre le Pommeau de Normandie dans l'ensemble de ses dimensions : la dégustation d'abord, mais aussi son savoir-faire, son histoire singulière et, forcément, ses plus belles variations gastronomiques.

Autant de thématiques déclinées sur les environnements sociaux où sont mis à l'honneur les domaines, les vergers, les cocktails, les recettes et tous les amoureux du terroir normand.

Cette nouvelle armature se structure aussi autour d'un nouveau logo qui soutiendra dorénavant toutes les initiatives de promotion institutionnelles autour du produit.

POMMEAU

de Normandie

L'ÉTÉ NORMAND SERA POCITO!

Pour célébrer l'arrivée des beaux jours, le Pommeau de Normandie se déclinera cet été en **Pocito** (Pommeau-citron-tonic), une variation long drink riche en couleurs et en fraîcheur.

INGRÉDIENTS

7 cl de Pommeau de Normandie
2 cl de jus de citron
5 cl de Tonic
Glaçons

RÉALISATION

Dans un grand verre type "piscine", incorporer successivement glaçons, jus de citron, Pommeau de Normandie. Mélangez avec une cuillère. Complétez au Tonic.
Un deuxième coup de cuillère.
Servez.



© For Georges.fr