

*A 100 mètres
des Caves HUET*

HORAIRES D'OUVERTURE

Du Lundi au Samedi : 9h-12h30 / 14h-18h
Dimanches et jours fériés : 10h-13h / 15h-18h
Ouvert tous les jours

(sauf dimanches et jours fériés du 1er Octobre au 31 Mars)

HORAIRES DES VISITES GUIDEES

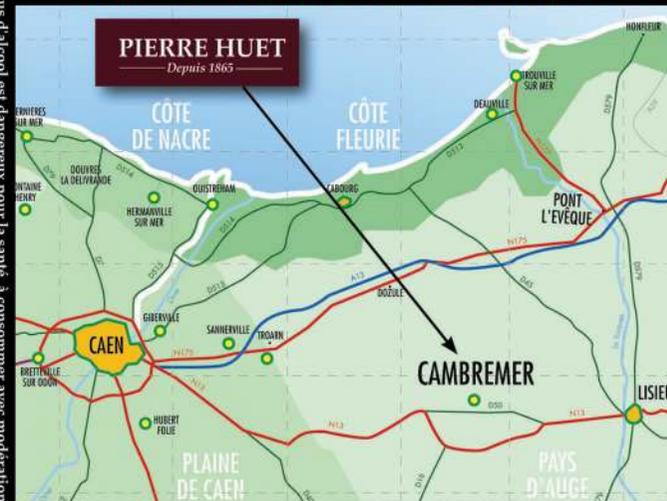
Pour un minimum de 4 entrées payantes

Du 1er Avril au 30 Sept : 11h, 14h30, 15h30, 16h30

Les visites sont en français
sauf le lundi et le mardi à 14h30 en anglais,
et en cas de réservation groupe pré-programmée en anglais.

Du 1er Oct au 31 Mars : lundi au vendredi à 11h et 15h

**POUR LES GROUPES, VISITES GUIDÉES
TOUTE L'ANNÉE SUR RÉSERVATION**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Ne pas fêter sur la voie publique



CALVADOS PIERRE HUET

5 Avenue des Tilleuls - 14340 CAMBREMER
Tél : (+33) 02 31 63 01 09 - Fax : (+33) 02 31 63 14 02
Email : calvados.pierre.hueta@wanadoo.fr
Site Web : www.calvados-huet.com
GPS : 00° 02' 51" Est - 49° 08' 51" Nord

**Visitez
l'une des plus
belles Caves
de Normandie**



*Au Coeur du Pays d'Auge
Sur la Route du Cidre*

DOMAINE PIERRE HUET
14 340 Cambremer

Les Jardins
du
Pays
d'Auge
et ses maisons à pans de bois

Jacques et Armelle Neppe
Avenue des Tilleuls - 14340 Cambremer
Tél. : 02 31 63 01 81 - Fax : 02 31 63 04 82
E-mail : NOPPE@wanadoo.fr
Site : www.lesjardinsdupaysdauge.com



Calvados Pierre Huet, Depuis 1865

La famille HUET, "producteur" depuis 5 générations a acquis une grande notoriété par la commercialisation de son précieux breuvage : le Calvados.

Situé au Coeur du Pays d'Auge, sur la route du cidre, le Domaine Pierre HUET se compose de 30 hectares de vergers comprenant 25 variétés de pommes.

Depuis 1921, de nombreuses médailles ont récompensé son savoir-faire.

The HUET family, "producer" since 5 generations, acquired a great notoriety by marketing its precious beverage: the Calvados.

Located in the heart of the Pays d'Auge region, on the cider road, its 30 hectares of orchards are composed of 25 varieties of apples.

Since 1921, many medals rewarded its know-how.



Au Coeur du Domaine Pierre Huet...

Au cours de la visite guidée, vous découvrirez la lente transformation de la pomme en Calvados et pénétrerez ainsi dans un univers où tradition et qualité restent les uniques préoccupations de la famille.

Le pressoir et les alambics chauffés au bois vous étonneront, mais c'est dans les chais qui abritent des fûts centenaires que vous serez envahis par des parfums subtils, si agréables.

Enfin, dans notre nouvel espace de dégustation, plus spacieux et plus lumineux, vous pourrez découvrir l'ensemble de nos produits tout en les dégustant.



During the guided tour, you will penetrate into a universe in which tradition and quality are the priorities of the family.

The press and the stills heated by wood, will astonish you. You will be delighted by smelling the subtle and sweet perfumes of the hundred-year-old barrels.

Finally, in our new tasting area, more spacious and bright, you can discover all our products while also tasting them.



Un savoir-faire récompensé

Selon notre tradition séculaire, le Calvados vieillit lentement en fûts de chêne dans l'ombre et la fraîcheur de nos chais.

Grâce à notre savoir-faire, nos produits ont été plusieurs fois médaillés au Concours Général Agricole de Paris.



According to our hundred-year-old tradition, the calvados slowly gets older in oak casks in the shadow and coolness of our storehouses.

