

Cidre Normand bio Brut Le Verger de la Daguenerie cuvée des Hirondelles

constitué d'un subtil assemblage d'une race de pomme douce la Bedan, et de la plus acidulée des pommes à cidres l'Avrolles. Ce cidre est floral, fruité



Référence : 691108

Prix : 6.65 €

Descriptif :

Cidre Normand bio Brut Le Verger de la Daguenerie cuvée des Hirondelles

Le verger a été repris en 2000 par Joël CRISSON et sa femme et est composé de 8 ha dont la moitié en "haute tige" avec plus de 20 variétés de pommes. Le domaine travaille de façon ancestrale avec une richesse variétale de vieilles races. Les fermentations s'effectuent en cuve inox avec des soutirages successifs garantissant une fermentation lente afin que les arômes naturels s'expriment pleinement.

notes de dégustation :

Cette cuvée est élaborée sur des jus du même millésime 2019, constitué d'un subtil assemblage d'une race de pomme douce la Bedan, et de la plus acidulée des pommes à cidres l'Avrolles. Ce cidre est floral, fruité avec une belle vivacité en bouche. Un très bel équilibre entre le sucré et l'acidité. La mousse est gourmande. Un beau cidre d'apéritif ou sur tout un repas

rares: bedan et avrolles

accords : apéritif, galette bretonne, mignon de porc à l'ananas , pigeons au poire, desserts aux fruits rouges, et brie

Origine: proche d'Alençon, cidre Normand 100% Made In France

[Lien vers la fiche du produit](#)