

Cidre Artisanal Bio 'Cuvée Extra Brut' Les Vergers de la Daguenerie 75 cl

Cette cuvée est issue de ces plus vieilles races de pommes du verger, en extra brut, qui apporte un cidre rustique avec des notes surmuries et marquée



Référence : 69110

Prix : 6.40 €

Descriptif :

Cidre Artisanal Bio 'Cuvée Extra Brut' Les Vergers de la Daguenerie 75 cl

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 issue de ces plus vieilles races de pomme du verger, en extra brut, qui apporte un cidre rustique avec des notes surmuries et marquées. La bouche est complexe et volumineuse, l'amertume et le fruité sont bien équilibrés. Une belle fraîcheur reste en fin de bouche, la cuvée emblématique de la Distillerie.

Origine : issues des races de pommes les plus anciennes du Verger avec des races plus jeunes.

accord : apéritif, gâteau basque, dessert chocolat,

T°S: 6 °C

G: 2 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)