**Cidre Normand bio Brut"Cuvée des Près Vergers"Le Verger de la Dagueneterie 75 cl**

Cette cuvée est élaborée à partir de fruits de vergers dits haute-tiges, dans la plus pure tradition cidricole Normande. Ce cidre est plus franc, ave

**Référence :** 691104

**Prix :** 6.95 €

**Descriptif :**

## Cidre Normand bio Brut"Cuvée des Près Vergers"Le Verger de la Dagueneterie 75 cl

Le verger a été repris en 2000 par joêl CRISSON  et sa femme 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 vielles 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 à partir de fruits de vergers dits haute-tiges, dans la plus pure tradition  cidricole Normande. Ce cidre est plus franc, avec des arômes floraux plus marqués avec une bouche plus riche et longue . Ce cidre est plus de restauration ou pour les puristes qui aiment des cidres "terroirs".

compostion : pommes issus d'arbres à haute-tiges( qui font plus de 10 mètres de Haut)

accords: lapin au cidre, canard au cidre, poisson ) la crème et citron, galette de sarrazin,camembert, brie, livarot,

T°S : 6 °C 8°C

G: 2 ans bouteille debout

Lien vers la fiche du produit