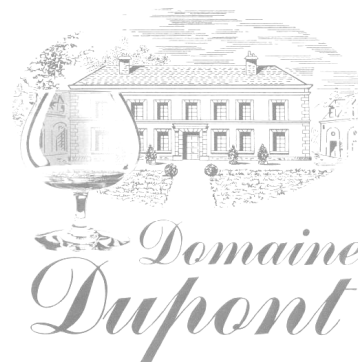


**Etienne Dupont**  
**Cidre Organique**  
**2007**  
**4.5% vol.**



**Sol:** Sablonneux

**Ramassage:** Octobre 2007.

**Variété de pomme utilisée:** 63.5% Bisquet et Douce Coët, 37.5% Avrolles, Jurella, Judaine, issue de l'agriculture biologique.

**Densité au pressurage:** 1049, i.e. 110g de sucre par litre.

**Fermentation:** Contrôlée en cuve inox. Les levures sont indigènes. La fermentation est contrôlée par le bais de sous-tirages successifs.

**Densité à la mise en bouteille:** 1024 (soit 4.5% vol. d'alcool après prise de mousse).

**Mise en bouteille:** Fevrier 2008.

**Conseils de conservation:** Bouteilles debout, température entre 8 et 12°C. Se conserve dans de bonnes conditions jusqu'à 2010. La bouche s'affinera et deviendra plus complexe, le cidre étant sur lie.

**Aspect:** Après avoir versé le cidre, l'effervescence continue et se caractérise par la formation d'un cordon de mousse persistant. Sa couleur est dorée et légèrement trouble. Un dépôt peut se former dans le fonds de la bouteille.

**Nez:** Élégant, anis, mentholé, agrumes.

**Bouche:** Élégant, arômes de pommes acidulées prédominants agrumes. Persistant en bouche.

**Conseils de dégustation:** Se boit à l'apéritif et peut accompagner au cours des repas le poulet rôti, tous les plats de viandes blanches, plats cuisinés avec de la crème, fromages et desserts aux pommes et crêpes.