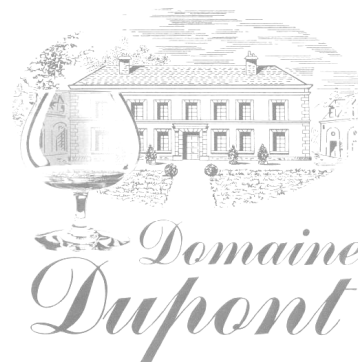


Cidre
«Cuvée Colette »
2007
6.9% vol.



Sol: Composé d'argile et de marnes. Sol pauvre pour les arbres.

Ramassage: Manuel. Novembre 2007.

Variétés de pommes utilisées: 10% de pommes douces-amères (Binet Rouge and Frequin) et 90% de pommes acidulées (Judeline et Petit Jaune).

Densité au pressurage: 1050, soit 110g de sucre par litre.

Fermentation et prise de mousse: Contrôlée en cuves en inox. Les levures sont des levures indigènes pendant la fermentation. La stabilisation est recherchée par soutirages successifs. Le procédé de la prise de mousse se fait en bouteille avec des levures sélectionnées qui sont extraites de la bouteille par dégorgement une fois la prise de mousse faite. Le cidre obtenu est limpide et sans dépôt.

Densité à la mise en bouteille: 1006 (soit un pourcentage d'alcool dans la bouteille après prise de mousse: 6.9%) en Juillet 2008.

Dégorgement: Novembre 2008.

Aspect: Après avoir servi le cidre, l'effervescence, caractérisée par de très fines bulles, se poursuit un long moment dans le verre. La couleur est jaune pâle, sa mousse est fine et délicate.

Nez: Très fin et élégants. Notes de pommes vete et d'agrumes.

Bouche: Une attaque en bouche très fraîche, florale et fruitée pommes acidulées fraîches, ananas.

Types de bouteilles: 75cl

Conseils de conservation: Bouteilles debout ou allongées, température entre 8 et 12°C. Se conserve plusieurs années dans de bonnes conditions.

Conseils de dégustation: En apéritif, en dessert. Accompagnera très bien de nombreux desserts, particulièrement les desserts à base de pomme.