



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CUVÉE COLETTE

EFFERVESCENT NATUREL

La **Cuvée Colette** est un effervescent naturel élaboré selon la "méthode traditionnelle" des vins effervescents. Fin et élégant, c'est une belle cuvée pour associer les produits nobles de la mer.

TERROIR : SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET DE MARNES,
IDÉALEMENT PAUVRES POUR LES ARBRES.
VARIÉTÉS : 100% DE POMMES ACIDULÉES
RAMASSAGE : D'OCTOBRE À NOVEMBRE
ALCOOL : 8,5 % VOL.

ÉLABORATION

Fermentation contrôlée en cuves inox. Levures indigènes. La stabilisation est recherchée par soutirages successifs. La prise de mousse se fait en bouteille avec des levures sélectionnées. Un phénomène d'autolyse se produit alors (restitution des matières absorbées par les levures) qui redonne de la structure et de la rondeur au cidre. Le dépôt restant est extrait de la bouteille par **dégorgement**. Le cidre obtenu est limpide et sans dépôt. Mise en bouteille au printemps. La fermentation sur lies est de 12 mois minimum avant dégorgement.

Densité : 1052 après pressurage, soit 115g de sucre par litre.
1001 après seconde fermentation.

DÉGUSTATION

Oeil : Limpide. Couleur jaune pâle. Effervescence très fine.

Nez : Frais et dans la finesse, délicats parfums d'agrumes et de fleurs blanches soutenus par des notes de pommes fraîches.

Bouche : Attaque vive et fraîche. La bouche reste franche avec de jolis arômes citronnés, d'abricot sec et de pomme fraîche. Une finale de bouche délicate et minérale avec des notes iodées.

CONSEILS ET ACCORDS

Conservation : bouteilles debout ou couchées en cave fraîche (8 à 12°C). Le fait qu'il n'y ait pas de dépôt permet à la Cuvée Colette de se conserver de nombreuses années dans de bonnes conditions.

Servir : à l'apéritif, fruits de mer, sushi, fromage triple crème, dessert à base de fruits frais, brioche.

Type de bouteille : 75 cl



DOMAINE FAMILLE DUPONT

14430 VICTOT-PONTFOL - FRANCE

TÉL.: +33 (0)2.31.63.24.24 - FAX : +33 (0)2.31.63.14.76 - EMAIL : INFO@CALVADOS-DUPONT.COM