CIDRE BOUCHÉ

EFFERVESCENT NATUREL

Le Cidre Bouché est élaboré selon la méthode traditionnelle du Pays d'Auge. Fruitée et acidulée, la bouche révèle avec finesse des arômes de pommes et d'agrumes. Cidre certifié Bio.

Terroir :	SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET DE MARNES, IDÉALEMENT PAUVRES POUR DONNER DE PETITS FRUITS.
Variétés :	50% DE POMMES DOUCES AMÈRES, 20% DE POMMES AMÈRES ET 30% DE POMMES ACIDULÉES
Ramassage :	D'OCTOBRE À NOVEMBRE
Alcool :	5,5 % VOL.
Certification :	CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE PAR FR-BIO-09



Elaboration

Double fermentation en cuve inox avec levures indigènes et une totale maitrise de l'effervescence naturelle du produit par un passage en cuve close avant la mise en bouteille (méthode Charmat en cuve close). Cidre non pasteurisé.
Densité : 1060 après pressurage, soit 136g de sucre par litre.
1012 à la mise en bouteille, soit un pourcentage d'alcool de 5,5 %.

Dégustation

Oeil : Couleur or, brillant. Fines bulles.
Nez : Tarte aux pommes, notes de rhubarbe et de noyau de cerise.
Bouche : Riche, jolie rondeur, arômes de pomme fraiche soutenue par des arômes de fruits rouges (framboise écrasée). Une belle finale équilibrée entre tannins et acidité qui ajoute à la fraicheur.

Informations nutritives

Sans sucre ajouté.
Calories par verre (12,5 cl) : 65 Kcal.

Conseils et accords

Conservation : bouteilles debout en cave fraîche (8 à 12°C). Dans de bonnes conditions, peut être conservé pendant les 5 ans suivant la date de mise en bouteille.
Accords : Viande blanche rôtie ou froide, fromages et tartes aux fruits.

Commentaires de Presse :

☆ Nordic International Cider Awards 2022 : médaille d'Argent
"Joli cidre, belle structure et intensité, bien équilibré, riche en arômes."
☆ Que Choisir : 15,3 /20 - 2 étoiles
"Rafraîchissant et aromatique, tout en rondeur, ce cidre moderne réussit une belle synthèse tout en conservant son originalité (...)"

Type de bouteille : 33 cl - 37,5 cl - 75 cl - 150 cl - Keykeg 20L

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.