GIVRE

MOELLEUX DE POMME

Givre est un "vin de pomme" **moelleux non effervescent**, élaboré selon une méthode exclusive au Domaine Dupont. Givre est d'une richesse aromatique et d'une douceur unique. Givre a été primé au Concours de l'Innovation Agroalimentaire de Normandie 2006. Certifié bio.



Terroir :	SOLS ARGILEUX ET MARNEUX PAUVRES EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS, PARFAITS POUR DONNER DE PETITS FRUITS.
Variétés :	60% DE POMMES DOUCES AMÈRES 40% DE POMMES ACIDULÉES
Ramassage :	D'OCTOBRE À NOVEMBRE
Mise en bouteille :	MARS À JUILLET
Sucres résiduels :	ENV. 126 GR./LITRE
Alcool :	10% VOL.
Certification :	CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE PAR FR-BIO-09

Elaboration

Le cidre fermente en cuves en inox. Givre est obtenu par cryoconcentration, en descendant le cidre à des températures très basses. À ces températures, des cristaux de glace se forment. Ils sont séparés du liquide qui s'est alors enrichi en sucre, alcool et matière. Huit étapes de refroidissement sont nécessaires pour obtenir Givre.

Dégustation

Oeil : Couleur orangée, reflets cuivrés légèrement acajou. Brillant et limpide.
Nez : Pommes caramélisées, fruits secs soutenus par des fruits à noyau.
Bouche : Rond, riche, très concentré. Arômes de pommes caramélisées, de raisins secs et noix, de cerise confite. Bel équilibre entre la sucrosité et l'acidité : une finale complexe et dans la fraicheur.

Informations nutritives

Sans sucre ajouté.

Conseils et accords

Conservation : bouteilles debout ou allongées en cave fraîche. Le Cidre de Givre se conserve longtemps. Après ouverture, conserver au frais et boire sous une semaine pour éviter toute oxydation.
Servir très frais pour accompagner fromage bleu, foie gras poêlé, dessert à base de fruits secs et pomme (tarte tatin, crumble, gateau aux noix), chocolat et fruits rouges.

Commentaires de Presse :

☆ Asia Challenge 2012 : Médaille d'Or

Type de bouteilles : 37,5 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.