

Domaine de Merval - Cidre - Fermier Brut Agriculture Biologique 2020

Dégustation

- Oeil : Jaune
- Nez : Fruit
- Bouche : Fruits secs. En cocotte, il parfume la volaille, les sautés de viandes blanches et les juliennes de légumes. Servi frais, le cidre accompagne très bien le repas et rafraîchira vos après-midi d'été. Idéal avec le poisson, sa pointe d'acidité se fait appréci
- Durée de garde : 1 an

Élaboration

- Nous récoltons nos pommes de fin Septembre à fin Novembre en fonction de leur maturité, dans nos vergers hautes et basses tiges du domaine. Binet rouge, Douce Coët, Douce Moën avec d'autres variétés douces-amères forment la base aromatique de nos cidres. Elles sont assemblées aux variétés douces telles Clos Renaux et Bisquet. Une pointe d'acidité sera apportée avec Judor et Petit Jaune.

Commentaires / Remarques :

Pas de recommandation

Produit par : Domaine De Merval

Exploitation de l'EPL : Epl Natura Pole

