



DU MINOT
CIDRERIE

x



CODE
14562717

LE CIDRE 0.5

4 x 250ml

0,5% alc./vol.

80g sucre/litre

servir de 4°C à 6°C

couleur blanche

**APÉRITIF
DESSERT
FRUITS**



VARIÉTÉS

McIntosh

CIDRIFICATION - EFFERVESCENCE NATURELLE

Les pommes sont cueillies à la main avant d'être broyées, puis pressées selon un procédé d'extraction à froid.

RÉSULTAT

Ce cidre mousseux a été soumis à un processus de désalcoolisation. Son bouquet intense de pommes fraîches et de miel est légèrement acidulé. Son effervescence naturelle lui apporte un goût franc et fruité, et sa finale charme avec une douce touche de miel.

SERVICE

Idéal comme apéritif ou pour accompagner des desserts, comme des meringues, une tarte aux fruits frais ou des mousselines. C'est une excellente alternative pour célébrer sans consommer!