



x



CODE
733386



BRUT

750ml

7% alc./vol.

23g sucre/litre

servir de 6°C à 8°C

couleur blanche

**KIR ROYAL
BRUNCH
VIANDE BLANCHE
FROMAGE**

VARIÉTÉS

McIntosh, Lobo, Cortland, Empire.

CIDRIFICATION - EFFERVESCENCE NATURELLE

Le cidre Brut est inspiré par le cidre bouché traditionnel produit en Bretagne. Il est obtenu par la seconde fermentation en cuve close d'un cidre contenant du sucre résiduel naturel. Finalement, il est vieilli sur lie pendant un minimum de six mois avant d'être soumis à un processus de filtration avant son embouteillage.

RÉSULTAT

Ce cidre sec et pétillant est doté d'une belle robe au reflet vert et d'une fine bulle. Toute sa délicatesse s'exprime sous de délicieux arômes de pommes mûres et de poires, avec des notes d'épices et de pain brioché. En bouche, une explosion de fraîcheur et d'élégance révèle le parfait équilibre entre son caractère acidulé et le sucre résiduel.

SERVICE

Excellent à l'apéro ou pour faire un kir royal. Idéal pour les brunchs, il accompagne à merveille les crêpes salées ou sucrées. C'est un accord parfait avec des pétoncles grillés, une roulade de porc aux pommes confites, ou avec un fromage cendré ou à croûte fleurie.