



DES GLACES

375ml

10% alc./vol.

190g sucre/litre

servir de 8°C à 10°C

couleur blanche

**FOIE GRAS
FROMAGE
DESSERT**



VARIÉTÉS

McIntosh, Cortland, Empire, Liberty, Trent.

CIDRIFICATION - EFFERVESCENCE NATURELLE

Le cidre de glace est obtenu par cryoconcentration, un procédé qui consiste à geler le moût durant l'hiver pour en extraire un sirop concentré. Ce nectar est fermenté à basse température durant six à huit mois.

RÉSULTAT

Ce cidre de glace a une riche couleur dorée ainsi que des arômes fins d'abricots, de caramel, de dattes et de bananes. Sa belle acidité soutient agréablement l'amalgame de saveurs proposé. Onctueuse en bouche, sa finale se traduit par des notes de crème brûlée et d'abricots séchés.

SERVICE

Accompagne à merveille la mousse de foie gras, les fromages affinés à pâte ferme ainsi que les desserts de fruits séchés et le tatin de pommes.