



DU MINOT
CIDRERIE

x



MYSTIQUE

4 x 250ml

4,5% alc./vol.

23g sucre/litre

servir de 4°C à 6°C

couleur blanche

**HUÎTRES
POISSON
SALADE**



VARIÉTÉS

McIntosh, Cortland, Empire, Spartan

CIDRIFICATION

Cueillies bien mûres, les pommes sont d'abord broyées, puis pressées délicatement avec un pressoir à bande. Le moût obtenu est fermenté à basse température afin d'en préserver tous ses arômes. Enfin, une seconde fermentation en cuve close permet de créer une effervescence naturelle et unique.

RÉSULTAT

Ce cidre pétillant aux arômes délicats de pommes, de poires et de fleurs blanches est rafraîchissant. Ses douces saveurs de pommes croquantes sont agréables et bien équilibrées. Ses bulles lui procurent toute son élégance.

SERVICE

Idéal en apéritif ou en cocktail, il accompagne avec raffinement les huîtres, les salades, les croquettes de poisson et les poissons grillés.