



LA BOLÉE PÉTILLANTE

250 ml
4,5 % alc./vol.

SERVICE
4 °C À 6 °C

**APÉRITIF
POISSON
VIANDE BLANCHE
BBQ
COCKTAIL**



VARIÉTÉS

McIntosh, Cortland, Empire, Spartan.

CIDRIFICATION (effervescence naturelle)

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 les arômes. Enfin, une seconde fermentation en cuve close permet d'obtenir une effervescence naturelle, unique à ce type de cidre pétillant.

RÉSULTAT (4,5% alc./vol.)

Ce cidre pétillant aux arômes délicats de pomme et de poire est rafraîchissant en bouche avec sa belle acidité. Ses bulles lui procurent toute son élégance.

SERVICE

Servir frais entre 4°C et 6°C.

Idéal en apéritif ou en cocktail, il accompagne avec raffinement le porc, la volaille, les poissons. C'est un incontournable des pique-niques et des barbecues.

Cidrerie du Minot
376, chemin Covey Hill
Hemmingford (Québec) JOL 1H0
Tél. : 450 247.3111
www.duminot.com