



**LE
CLOS**

**750 ml
0,5 % alc./vol.**

**SERVICE
4 °C À 6 °C**

**APÉRITIF
DESSERT**



VARIÉTÉ

McIntosh

CIDRIFICATION (effervescence naturelle)

Les pommes sont cueillies à la main, puis broyées et ensuite pressées avec un presseur à bande permettant d'extraire le jus à froid. Le jus est fermenté à basse température. Vient ensuite l'étape de la prise de mousse en cuve close, sans addition de sucre.

RÉSULTAT (0,5 % alc./vol.)

Un cidre mousseux avec une très faible teneur en alcool. Son bouquet intense de pomme fraîche, est légèrement acidulé. Son effervescence naturelle lui apporte un goût franc et fruité.

SERVICE

Servir frais entre 4 °C et 6 °C.

Idéal à l'apéritif ou au dessert, il se sert en toutes occasions pour se rafraîchir ou célébrer.

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