



CRÉMANT DE POMME

750 ml
2,5 % alc./vol.

SERVICE
4 °C À 6 °C

COCKTAIL
BRUNCH
DESSERT



VARIÉTÉ

McIntosh

CIDRIFICATION (effervescence naturelle)

Les pommes sont cueillies à la main et broyées en une seule pressée. Viennent ensuite les étapes de fermentation à basse température et de prise de mousse en cuve close, sans addition de sucre.

RÉSULTAT (2,5 % alc./vol.)

Un cidre mousseux, tout en finesse, au bouquet intense de pomme fraîche. L'équilibre entre ses bulles, son sucre naturel et sa belle acidité en font un cidre unique et inimitable.

SERVICE

Servir frais entre 4 °C et 6 °C.

Idéal à l'apéritif et compagnon des brunchs (cocktail mimosa). Son faible taux d'alcool fait du Crémant de pomme le complice parfait des cocktails entre amis et des célébrations familiales.

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