



## LA CROISÉE

375 ml  
7 % alc./vol.

**SERVICE**  
4 °C À 6 °C

**APÉRO**  
**ENTRÉE**  
**DESSERT**



### **VARIÉTÉS**

McIntosh, Cortland, Empire, Liberty, Trent.

### **CIDRIFICATION** (effervescence naturelle)

Notre cidre mousseux bouché sur lie est obtenu par la seconde fermentation en cuve close d'un cidre contenant du sucre résiduel naturel. Le procédé est suivi d'une filtration et finalement, un souçon de cidre de glace est ajouté à ce cidre sec et mousseux.

### **RÉSULTAT** (7 % alc./vol.)

Ingénieux croisement entre un cidre mousseux et un cidre de glace. Ce produit aux fines bulles titrant à 7 % d'alcool révèle des arômes tout en fraîcheur avec des notes d'abricot apportées par le cidre de glace.

Il est onctueux et frais en bouche, avec une belle persistance. Un produit surprenant à essayer. La Croisée, c'est le meilleur des deux mondes!

### **SERVICE**

Servir frais entre 4°C et 6°C

Excellent à l'apéro, pour accompagner vos bouchées préférées ou avec un dessert.

Sucres résiduels : 30gr/litre

---

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