



BRUT

750 ml
7 % alc./vol.

SERVICE
6 °C À 8 °C

KIR ROYAL
BRUNCH
VIANDE BLANCHE
FROMAGE



VARIÉTÉS

McIntosh, Lobo, Cortland, Empire.

CIDRIFICATION (effervescence naturelle)

Inspiré du cidre bouché traditionnel produit en Bretagne. Là-bas, le cidre contenant du sucre résiduel naturel subit une seconde fermentation en bouteille avant d'être commercialisé avec la lie.

Le cidre Brut 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 avant l'embouteillage. Un minimum de six mois de vieillissement sur lie est nécessaire pour assurer le succès de cette opération.

RÉSULTAT (7 % alc./vol.)

Un cidre d'une belle robe au reflet vert et d'une fine effervescence. Toute la finesse et la fraîcheur de son nez s'expriment sous des arômes de pomme mûre, de poire, avec des notes d'épices et de mie de pain. En bouche, une explosion de fraîcheur et de grâce, relevant du parfait équilibre entre son caractère acidulé et le sucre résiduel.

SERVICE

Servir entre 6°C et 8°C

Excellent à l'apéro ou pour faire un kir royal. Tout désigné pour les brunchs, il accompagne à merveille les crêpes salées ou sucrées. Accord parfait avec le rôti de porc aux pommes, les cuisses de canard confites ou avec un fromage affiné.

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