



## CRÉMANT DE POMME ROSÉ

750 ml  
2,5 % alc./vol.

SERVICE  
4 °C À 6 °C

COCKTAIL  
BRUNCH  
DESSERT



### VARIÉTÉS

Geneva (petite pomme à chair rouge, tannique) et Mont-Royal.

### 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.)

Cidre rosé aux arômes de fruits rouges et au goût frais, avec une légère amertume (effet des tanins de la Geneva) qui lui donne son petit caractère rebelle et sa mousse persistante.

### SERVICE

Frais entre 4°C et 6°C.

Idéal à l'apéritif et à l'occasion des brunchs, il accompagne aussi les poissons fumés et les desserts. Son faible taux d'alcool fait du Crémant de pomme rosé 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](http://www.duminot.com)