



**DORÉ**

750 ml  
16,5 % alc./vol.

**SERVICE**  
6 °C À 8 °C

**FOIE GRAS  
FROMAGE**



#### **VARIÉTÉS**

McIntosh, Cortland.

#### **CIDRIFICATION**

Cidre apéritif issu d'un assemblage de jus de pomme et d'eau-de-vie de cidre comme le pommeau de Bretagne ou de Normandie, vieilli en barriques de chêne pendant deux ans.

#### **RÉSULTAT** (16,5 % alc./vol.)

Un cidre apéritif doux d'une belle couleur dorée, aux arômes de pommes mûres, de vanille et d'eau-de-vie de cidre. En bouche, il est onctueux et capiteux.

#### **SERVICE**

Servir entre 6°C et 8°C en apéritif ou chambré entre 16°C et 18°C. Excellent avec du foie gras et des fromages affinés et forts.

---

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