



## LA BOLÉE

750 ml  
7 % alc./vol.

**SERVICE**  
8 °C À 10 °C

**APÉRITIF**  
**POISSON**  
**VIANDE BLANCHE**



### **VARIÉTÉS**

McIntosh, Lobo, Cortland.

### **CIDRIFICATION**

Les pommes sont cueillies à la main et broyées en une seule pressée. Sa fermentation s'effectue à basse température, sous pression. Il est élevé sur ses lies puis filtré et embouteillé à froid pour conserver suffisamment de CO<sub>2</sub> et de fraîcheur.

### **RÉSULTAT** (7 % alc./vol.)

Un cidre tranquille, sec, aux arômes délicats de pommes. En bouche, il est onctueux avec une petite pointe de CO<sub>2</sub> rafraîchissante.

### **SERVICE**

Servir frais entre 8°C à 10°C.

Accompagne à merveille les viandes blanches, les sushis, les moules, la raclette et la fondue au fromage. En cuisine, La Bolée remplace très bien le vin blanc.

---

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