



Lièvre 2021

CIDRE BRUT

VERGER

Pommes ramassées sur un vieux verger, récemment repris par un jeune, en Normandie, au Château de Chanteloup.

ELABORATION & ELEVAGE

Tri sévère avant une cuvaison de 6h. Défecation naturelle sans adjonction de produits. Fermentation alcoolique lente à 3°C. Mise en bouteilles Janvier 2022. Vieillesse sur lattes durant un an. Remuage et dégorgement Décembre 2022.

ACCORD METS & VINS

Brut, ce cidre possède une bonne structure une longueur poussée par son amertume délicate. Il s'accordera facilement avec des charcuteries ou des plats de viandes blanches. N'hésitez pas à le goûter avec des fromages comme le camembert ou vos crêpes et desserts habituelles!

SPECIFICITE DE L'ASSEMBLAGE

La dégustation des variétés a été faite directement sous les arbres. Quelques pommes douces, autant de pommes acidulées que de pommes amers, cet assemblage original vous surprendra agréablement par sa longueur et sa finesse.

