



CUVÉE COLETTE

EFFERVESCENT NATUREL

La **Cuvée Colette** est un effervescent naturel élaboré selon la "méthode traditionnelle" des vins effervescents. Fin et élégant, c'est une belle cuvée pour l'apéritif.

Terroir :	sols composés d'argile et de marnes, idéalement pauvres pour les arbres.
Variétés :	75% de pommes acidulées 25% de pommes douces amères
Ramassage :	de septembre à novembre
Alcool :	6,9 % vol.

ÉLABORATION :

Fermentation contrôlée en cuves inox. Levures indigènes. La stabilisation est recherchée par soutirages successifs. La prise de mousse se fait en bouteille avec des levures sélectionnées. Un phénomène d'autolyse se produit alors (restitution des matières absorbées par les levures) qui redonne de la structure et de la rondeur au cidre. Le dépôt restant est extrait de la bouteille par **dégorgement**. Le cidre obtenu est limpide et sans dépôt. Mise en bouteille au printemps. La fermentation sur lies est de 6 mois minimum avant dégorgement.

Densité : 1050 après pressurage, soit 120g de sucre par litre.

1006 à la mise en bouteille, soit un pourcentage d'alcool dans la bouteille après prise de mousse de 6,9%

DÉGUSTATION :

Oeil : Limpide. Couleur jaune pâle. Effervescence très fine et persistante.

Nes : Frais, fin et délicat. Des arômes de pommes vertes, caramel et agrumes.

Bouche : Attaque en bouche nette, fraîche et fruitée, légèrement acidulée. Des notes pomme acidulée et ananas. Fin et élégant.

CONSEILS :

- Conservation : bouteilles debout ou couchées en cave fraîche (8 à 12°C). Le fait qu'il n'y ait pas de dépôt permet à la Cuvée Colette de se conserver de nombreuses années dans de bonnes conditions.

- Idéale en apéritif (ne pas hésiter à la servir dans des verres à champagne), elle accompagnera tout aussi bien de nombreux desserts, particulièrement les desserts à base de pomme.



Type de bouteille : 75 cl