



GIVRE

MOELLEUX DE POMME

Givre est un "vin de pomme" **moelleux non effervescent**, élaboré selon une méthode exclusive au Domaine Dupont. Givre est d'une richesse aromatique et d'une douceur unique. Givre a été primé au Concours de l'Innovation Agroalimentaire de Normandie 2006.

Variétés :	90% de pommes douces amères 10% de pommes acidulées
Ramassage :	d'octobre à novembre
Mise en bouteille :	avril
Sucres résiduels :	155 gr./Litre
Alcool :	6,9% vol.

ELABORATION :

Le cidre fermente en cuves en inox. Alors que le calvados est obtenu par la double distillation (extraction à haute température) du cidre, Givre est obtenu en descendant le cidre à des températures très basses.

A ces températures, des cristaux de glace se forment. Ils sont séparés du liquide qui s'est alors enrichi en sucre, alcool et matière. Huit étapes de refroidissement sont nécessaires pour obtenir Givre.

Densité après pressurage : 1057 soit 127gr. de sucre par litre.

DÉGUSTATION :

Oeil : Brillant, ambré, acajou.

Nez : Pomme cuite au four, tarte Tatin, caramel.

Bouche : Intense, très doux. Arômes de tarte Tatin et de pommes acidulées. Finale fraîche.

CONSEILS :

- Conservation : bouteilles debout ou allongées en cave fraîche. Givre se conserve longtemps. Après ouverture, conserver au frais et boire rapidement (une semaine) pour éviter toute oxydation.

- A servir très frais à l'apéritif ou au dessert. Peut être servi frappé dans un seau à champagne. Givre accompagnera très bien de nombreux desserts, particulièrement les desserts à base de pomme, mais aussi un foie gras.

COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ [Asia Challenge 2012](#) : Médaille d'Or

Type de bouteilles : 37,5 cl

