



## 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. Certifié bio.

TERROIR : SOLS ARGILEUX ET MARNEUX PAUVRES EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS, PARFAITS POUR DONNER DE PETITS FRUITS.  
VARIÉTÉS : 60% DE POMMES DOUCES AMÈRES  
40% DE POMMES ACIDULÉES  
RAMASSAGE : D'OCTOBRE À NOVEMBRE  
MISE EN BOUTEILLE : MARS À JUILLET  
SUCRES RÉSIDUELS : ENV. 159 GR./LITRE  
ALCOOL : 12% VOL.  
CERTIFICATION : CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE PAR FR-BIO-09



### ÉLABORATION

Le cidre fermente en cuves en inox. Givre est obtenu par cryoconcentration, en descendant le cidre à des températures très basses. À 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.

### DÉGUSTATION

**Oeil** : Couleur orangée, reflets cuivrés légèrement acajou. Brillant et limpide.  
**Nez** : Pommes caramélisées, fruits secs soutenus par des fruits à noyau.  
**Bouche** : Rond, riche, très concentré. Arômes de pommes caramélisées, de raisins secs et noix, de cerise confite. Bel équilibre entre la sucrosité et l'acidité : une finale complexe et dans la fraîcheur.

### INFORMATIONS NUTRITIVES

Sans sucre ajouté.

### CONSEILS ET ACCORDS

**Conservation** : bouteilles debout ou allongées en cave fraîche. Le Cidre de Givre se conserve longtemps. Après ouverture, conserver au frais et boire sous une semaine pour éviter toute oxydation.  
**Servir** très frais pour accompagner fromage bleu, foie gras poêlé, dessert à base de fruits secs et pomme (tarte tatin, crumble, gateau aux noix), chocolat et fruits rouges.

### COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ Asia Challenge 2012 : Médaille d'Or

Type de bouteilles : 37,5 cl

