



BLANC DE POMME

CIDRE TRANQUILLE

2020 fut le premier millésime de ce produit innovant, s'inspirant librement du monde du vin pour proposer le premier cidre monovariétal tranquille du Domaine Dupont. Élégant et rafraichissant, c'est un produit à consommer dans sa jeunesse, tout au long de l'été.



TERROIR : VICTOT-PONTFOL. SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET DE MARNES DE L'OXFORDIEN.
VARIÉTÉS : 100% DE POMMES ACIDULÉES
RAMASSAGE : D'OCTOBRE À NOVEMBRE
ALCOOL : 8% VOL.
CERTIFICATION : CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE PAR FR-BIO-09

ELABORATION

Fermentation contrôlée en cuve inox avec des levures sélectionnées. Comme pour un vin blanc, la fermentation est réalisée dans son intégralité, pas de sucres résiduels. Le cidre est maintenu sur lies plusieurs semaines, pour profiter du phénomène d'autolyse des lies apportant de la rondeur au produit final. La stabilité finale est assurée par filtration et léger sulfitage du produit. Le cidre obtenu est limpide, sans dépôts. Mise en bouteille au printemps.

Densité : 1001 après fermentation.

DÉGUSTATION

Oeil : Une robe brillante, dorée et limpide.

Nez : Arômes beurrés, pomme fraîche soutenus par des notes exotiques d'ananas, notes d'agrumes et de fleurs d'acacia.

Bouche : L'attaque est rond et suave, suivie d'une belle fraîcheur, une finale minérale légèrement saline.

CONSEILS ET ACCORDS

Conservation : Destiné à être consommé dans sa jeunesse pour sa fraîcheur, mais il peut être conservé en cave plusieurs années à température fraîche (8-12°C).

Servir : En apéritif ; lors d'un repas en accompagnement de poissons, crustacés ou sushis, fromages peu affinés, de viandes blanches, de desserts aux fruits.

À servir frais entre 8 et 10°C.

Type de bouteille : 75 cl

