



FAMILLE  
*Dupont*

CIDRES ET CALVADOS  
du Pays d'Auge  
Normandie

## 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 :** Couleur jaune, reflets brillants.

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

**Bouche :** Attaque ronde suivie d'une belle tension. Arômes de pommes fraîches soutenus par des notes acidulées de bonbon arlequin. Finale minérale et 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 ou, lors d'un repas, en accompagnement de poissons grillés, huîtres, moules à la crème, de charcuterie, de fromages peu affinés et de desserts aux fruits.

À servir frais entre 8 et 10°C.

Type de bouteille : 75 cl



DOMAINE FAMILLE DUPONT  
14430 VICTOT-PONTFOL - FRANCE

TÉL.: +33 (0)2.31.63.24.24 - FAX : +33 (0)2.31.63.14.76 - EMAIL : INFO@CALVADOS-DUPONT.COM