



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CIDRE BIOLOGIQUE

CERTIFIÉ BIO U.E.

Les pommes et le procédé d'élaboration sont conforme à l'agriculture "Bio UE", la norme de l'agriculture biologique européenne. Les pommes ne reçoivent aucun traitement.

TERROIR : SOLS SABLONNEUX.
VARIÉTÉS : 70% DE POMMES DOUCES AMÈRES
30% DE POMMES ACIDULÉES
RAMASSAGE : D'OCTOBRE À NOVEMBRE
ALCOOL : 5,5 % VOL.

ÉLABORATION

Fermentation contrôlée en cuves inox. Levures indigènes. Le contrôle de la fermentation est fait par soutirages successifs. Cidre non pasteurisé. Mise en bouteille de mai à avril.

Densité : 1054 après pressurage, soit 112g de sucre par litre.
1016 à la mise en bouteille, soit un pourcentage d'alcool dans la bouteille après prise de mousse de 5,5%

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur or légèrement orangé.
Nez : Pomme, poire, fruits rouges.
Bouche : Pomme caramélisée, léger tanin, finale fraîche.

INFORMATIONS NUTRITIVES

Sans sucre ajouté.
Calories par verre (12,5 cl) : 65 Kcal

CONSEILS ET ACCORDS

Conservation : bouteilles debout en cave fraîche (8 à 12°C). Dans de bonnes conditions, peut être conservé pendant les 5 ans suivant la date de mise en bouteille. Le cidre étant sur lie, la bouche s'affinera et deviendra plus complexe.

Servir : à l'apéritif, sur les viandes blanches et les fromages.

Types de bouteille : 37,5 cl - 75 cl - Keykeg 20L



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