



FAMILLE
Dupont

CIDRES ET CALVADOS
du Pays d'Auge
Normandie

CUVÉE RÉSERVE

CIDRE VIEILLI EN FÛTS DE CHÊNE

La **Cuvée Réserve** passe six mois en fûts de chêne ayant contenu du calvados. Cet élevage lui apporte de la finesse et une belle complexité. Un cidre de gastronomie.

TERROIR : SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET DE MARNES,
IDÉALEMENT PAUVRES POUR LES ARBRES.
VARIÉTÉS : 67% DE POMMES DOUCES AMÈRES
33% DE POMMES ACIDULÉES
RAMASSAGE : D'OCTOBRE À NOVEMBRE
ALCOOL : 7,5 % VOL.

ÉLABORATION

Fermentation contrôlée en cuves en inox. Levures indigènes. Le contrôle de la fermentation est fait par soutirages successifs. Le cidre est ensuite transféré dans des barriques de 400 litres ayant contenu du Calvados, où il va lentement s'affiner pendant six mois. Cidre non pasteurisé. Mise en barriques janvier à mars, mise en bouteilles six mois plus tard.

Densité : 1060 après pressurage, soit 127g de sucre par litre.
1020 à la mise en bouteille, soit un pourcentage d'alcool dans la bouteille après prise de mousse de 7,5%

DÉGUSTATION

Oeil : Effervescence très légère, toutes petites bulles de gaz. La couleur est jaune pâle, légèrement trouble.

Nez : Léger, pomme et poire compotées, épices douces.

Bouche : Délicat, puissant et complexe. Arômes d'ananas, de citron avec des notes de calvados.

INFORMATIONS NUTRITIVES

Sans sucre ajouté. Calories par verre (12,5 cl) : 85 Kcal

CONSEILS ET ACCORDS

Conservation bouteilles debout. Peut être conservé 4 ou 5 ans dans de bonnes conditions. Le cidre étant sur lies, il s'affinera et deviendra plus complexe.

Service entre 8 et 12 °C, à l'apéritif, en accompagnement de viandes blanches (poulet, porc, poisson), avec un fromage normand. Avec les desserts à la pomme ou, plus traditionnellement, avec des crêpes, sucrées ou salées.

COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ Elle à Table : "La bouche ronde, séduisante en diable, mutine avec ses jolies bulles."

★ La Revue du Vin de France : "Un cidre gastronomique"

★ Imbibe Magazine: "nez extraordinaire (...) bouche délicieusement délicate"

★ Asia Challenge 2016 : Médaille d'Or

Type de bouteille : 33 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