



## CUVÉE COLETTE

EFFERVESCENT NATUREL

La **Cuvée Colette** est un effervescent naturel élaboré selon la "méthode traditionnelle" des vins effervescents. Fin et élégant, c'est une belle cuvée pour l'apéritif.

**TERROIR :** SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET DE MARNES,  
IDÉALEMENT PAUVRES POUR LES ARBRES.  
**VARIÉTÉS :** 100% DE POMMES ACIDULÉES  
**RAMASSAGE :** D'OCTOBRE À NOVEMBRE  
**ALCOOL :** 8,5 % VOL.

### ÉLABORATION

Fermentation contrôlée en cuves inox. Levures indigènes. La stabilisation est recherchée par soutirages successifs. La prise de mousse se fait en bouteille avec des levures sélectionnées. Un phénomène d'autolyse se produit alors (restitution des matières absorbées par les levures) qui redonne de la structure et de la rondeur au cidre. Le dépôt restant est extrait de la bouteille par **dégorgement**. Le cidre obtenu est limpide et sans dépôt. Mise en bouteille au printemps. La fermentation sur lies est de 12 mois minimum avant dégorgement.

**Densité :** 1052 après pressurage, soit 115g de sucre par litre.  
1001 après seconde fermentation.

### DÉGUSTATION

**Oeil :** Limpide. Couleur jaune pâle. Effervescence très fine.

**Nez :** Frais, fin et délicat. Parfum d'agrumes et de fleurs blanches soutenu par des notes de pommes fraîches.

**Bouche :** Vif, frais, fin et délicat. La bouche reste franche et droite avec des jolis arômes de pomme et d'abricot secs soutenu par une finale minérale.

### CONSEILS ET ACCORDS

**Conservation :** bouteilles debout ou couchées en cave fraîche (8 à 12°C). Le fait qu'il n'y ait pas de dépôt permet à la Cuvée Colette de se conserver de nombreuses années dans de bonnes conditions.

**Servir :** à l'apéritif, fruits de mer, sushi, dessert à base de fruits frais, brioche.

Type de bouteille : 75 cl

