



La Pomme Givrée récolte 2022



Variétés : 100% Reinette

Culture et terroirs : Terroir argilo-calcaire d'altitude, Coteaux des Hautes-Alpes. Vergers conduits en Agriculture Biologique.

Elaboration : Récolte à pleine maturité fin octobre. Pressurage la semaine suivante. Décantation. Cryo-concentration. Fermentation alcoolique, pendant 25 jours, entre 16 et 20°C. Mutage au froid. Collage, filtration puis mise en bouteille.

Dégustation : Ce travail mené dans l'esprit d'un grand liquoreux nous offre, dans ce millésime, un nez très net et intensément fruité. Avec 11,5% d'alcool et 150 grammes de sucres résiduels, la bouche se révèle ample et d'un bel équilibre entre le sucre et l'acidité.

Accords mets et vins : A déguster frais sur un foie gras, une cuisine subtilement épicée, un camembert, un dessert aux fruits ou simplement pour lui-même. Et en cocktail ? Et sur un sorbet pomme en cours de repas ?

Les cuvées traditions