



# La Pomme Rôtie

## 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. Concentration par chauffage sous léger vide. Fermentation alcoolique, pendant 2 mois, entre 14 et 20°C. Mutage au froid. Collage, filtration puis mise en bouteille.

Dégustation : Ce travail de cuisson contrôlé des jus offre une palette d'arômes confits très originaux . Avec 10% d'alcool et 140 grammes de sucres résiduels, la bouche se révèle onctueuse et finement acidulée avec des notes de pomme au four, de zeste d'agrumes et caramel.

Accords mets et vins : A déguster frais (10°C) sur un jambon affiné, un fromage à pâte pressée, une tarte Tatin, ou en nappage sur des crèmes glacées.

*Les cuvées traditions*