

# Givre & Coing 2021

Apple des Cimes



## Variétés

Assemblage de Reinettes blanches et de Coing .



## Culture & Terroir

Terroir argilo-calcaire d'altitude.

Vergers conduits en conversion vers l'agriculture biologique et en biodynamie



## Élaboration

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

La rondeur et la sucosité des pommes s'allient aux saveurs acidulées du coing et à sa fine amertume pour vous offrir de belles surprises gourmandes notamment en compagnie de fromages affinés. Avec plus de 190 grammes de sucres résiduels et 8% d'alcool Givre & Coing se distingue par une belle persistance aromatique.



## Accords Mets & Vins

A déguster frais (10°C), de l'apéritif au dessert. Un bel accord avec les fromages affinés

