

La Pomme Givrée 2021

Apple ^{des} Cimes



Variétés

Reinette.



Culture & Terroir

Terroir argilo-calcaire d'altitude.
Coteaux des Hautes-Alpes.



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

Ce travail mené dans l'esprit d'un grand liqueux nous offre, dans ce millésime, un nez très net et intensément fruité.
Avec 10% d'alcool et 180 grammes de sucres résiduels, la bouche se révèle ample et d'un bel équilibre entre le sucre et l'acidité.



Accords Mets & Vins

A déguster frais (10°C), sur un foie gras, une cuisine subtilement épicée, un camembert, un dessert aux fruits ou tout simplement pour lui même.
Et en cocktail ? Et sur un sorbet pomme en cours de repas ?

