


La Pomme Rôtie 2021


Apple des Cimes



Variétés

Reinette.



Culture & Terroir

Terroir argilo-calcaire d'altitude.
Coteaux des Hautes-Alpes.
Vergers conduits en conversion vers l'agriculture biologique.



Élaboration

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 originaux.
Avec 11 % d'alcool et 160 grammes de sucres résiduels, la bouche se révèle onctueuse et finement acidulée avec des notes de pommes au four et de caramel.



Accords Mets & Vins

A déguster frais (10°C) sur un jambon affiné, un fromage à pâte pressée ou une tarte Tatin.

