


Givre & Coing 2017


Apple des Cimes



Variétés

Assemblage de Chanteclerc, Golden, Granny-Smith et de Coing provençal



Culture & Terroir

Terroir argilo-calcaire d'altitude.

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



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 sucrosité 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 180 grammes de sucres résiduels et 10% d'alcool Givre & Coing se distingue par une belle persistance aromatique.



Accords Mets & Vins

A déguster frais (10°C), de l'apéritif au dessert.



SAS Apple des Cimes—131 chemin du Colombier—05400 La Roche des Arnauds—France

info@appledescimes.fr - tél 06 30 67 16 80

www.appledescimes.fr