



Apple des Cimes

Givre & Coing 2019



Variétés

Assemblage de Reinettes blanches, Golden, Granny Smith, de variétés anciennes et de Coings sauvages



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 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.

