



Givre & Coing

récolte 2022



Variétés : Reinettes blanches, Coing provençal.

Culture et terroirs : Terroir argilo-calcaire d'altitude, Vergers conduits en Agriculture Biologique .

Elaboration : 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 140 grammes de sucres résiduels et 9% d'alcool Givre & Coing se distingue par une belle persistance aromatique.

Accords mets et vins : A déguster frais (10°C) de l'apéritif au dessert.

Les cuvées hors-piste