

# La Pomme Givrée 2017

Apple <sup>des</sup> Cimes



## Variétés

Reinette Blanche et Chanteclerc-Belchard



## 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. 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 11,5% d'alcool et 165 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 dessert aux fruits ou tout simplement pour lui même.

