

# La Pomme Rôtie 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. 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 10 % d'alcool et 190 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.

