

Cidre de Feu 2018 *Pyroconcentration*

Notes du Sommelier Nordiq

Vous avez mangé copieusement et le feu crépite dans la cheminée. Vous sortez les fromages doux à pâte molle du Québec bien chambrés. Vous vous versez un verre du Cidre de feu *Pyroconcentration* du Domaine Labranche et il ne vous reste plus qu'à profiter du moment présent en bonne compagnie. Prenez le temps de sentir et de goûter les arômes riches et généreux, de savourer la texture ample en bouche, de vous amuser à bonifier l'expérience sensorielle avec le fromage coulant et goûteux qui l'accompagne.



Fermentation et élevage sur lies de 3 mois en cuve inox et puis vieillissement 6 mois en fût de chêne français



Assemblage de pommes McIntosh, Cortland et Spartan, puis pyroconcentré dans un évaporateur traditionnel à bois



Robe ambrée aux reflets cuivrés



Nez complexe aux arômes d'épices douces, de pommes compotées, d'écorce d'orange, de caramel et de miel



Texture moelleuse et acidité franche qui dévoilent une finale longue et persistante



À servir en conclusion d'un repas ou avec une assiette de fromages fins du Québec



Servir frais entre 6 et 8 °C ou chambré entre 16 et 18 °C



12 % alc./vol.



Doux 170 g/l



À boire maintenant ou peut vieillir jusqu'à 10 ans. Une fois la bouteille ouverte, se conserve jusqu'à 10 jours au frais



- Réserve -