

Cidre Mousseux 2018 *Traditionnel*



Notes du Sommelier Nordiq

Une interprétation toute en élégance de la pomme! Pour rehausser votre expérience de dégustation du Cidre Mousseux *Traditionnel* du Domaine Labranche, vous déposez sur une planche de bois quelques fromages locaux, une bonne confiture de pommes et épices, quelques noix de pacane et des croûtons bien croustillants qui vont rendre hommage à la bulle fine et persistante. Il ne vous reste plus qu'à prendre tout votre temps pour explorer la richesse gustative de cet accord absolument parfait.



Élevage de 6 mois sur lies, suivi d'un vieillissement de 24 mois sur lattes



100% pommes Cortland



Robe jaune pâle aux reflets dorés



Nez délicat présentant des arômes de pomme jaune, de fleur blanche et de brioche



Bulle fine et persistante, l'acidité vive amplifie les arômes de pomme qui rendent la finale désaltérante



Idéal pour l'apéro, les fromages québécois et les desserts légers à base de pommes



Servir frais entre 6 et 8 °C



11,5 % alc./vol.



Brut 10 g/l



À boire maintenant ou d'ici 3 ans. Une fois ouverte, la bouteille se conserve 1 semaine au frais avec un bouchon à mousseux

- Édition Limitée -