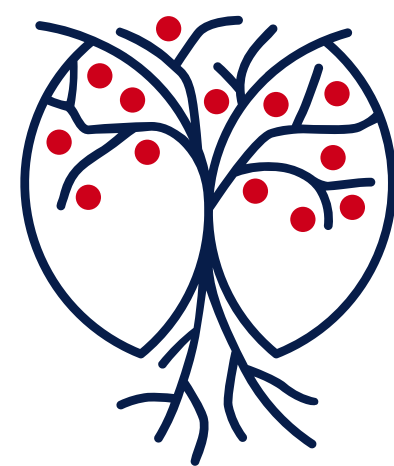


Abbott's Corner

Un cidre précis, funky et gastronomique

Cidre de découverte majoritairement issu de Cortland, Abbott's Corner rappelle les grands cidres anglais : sec et structuré, porté par une complexité aromatique marquée. La macération de pommettes sauvages lui confère une teinte légèrement orangée, signature d'un cidre de caractère à la fois vibrant et raffiné. Une expérience en soi.



DOMAINE HÉRITAGE
1859

Informations techniques

Élaboration

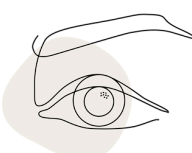


Cortland macérée sur peaux et infusé de pommettes sauvages

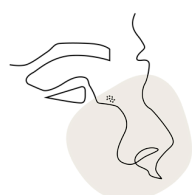


Effervescence naturelle avec infusion de CO₂. Fermentation en cuve inox, suivie d'un élevage en fût de chêne (barils du Domaine Pinnacle). Élaboré avec des levures à cidre importées de Belgique. Non filtré, sans sulfites ajoutés. Vieillesse minimal d'un an pour l'ensemble des produits. Courte macération sur les pelures de pommes et de pommettes sauvage cueillies à l'orée de la forêt bordant notre verger

Notes de dégustation



Robe orangée avec ses reflets brûlés



Nez épatant sur les notes de vanille, de calvados, de jus de fruits et d'abricot, avec une pointe de noix de macadam. Absolument inoubliable!



Bouche irrésistible qui rappelle le bonheur de déguster une poignée de fruits séchés et de noix, avec sa pointe de vanille boisée et une finale remarquable sur la noisette torréfiée.



L'expérience ultime et pourtant si simple est de savourer un verre avec un morceau de chocolat noir... le paradis sur terre! On sera également au ciel avec des fromages fermiers, du poulet teriaki ou un saumon poêlé. Sans oublier les sushis, ce sera une soirée formidable!

En complément

- 750 ml
- Produit du Québec
- 7 % alc. / vol.
- Température de service : 10-12° C
- Potentiel de garde : 5-7 ans
- Sucrosité <1.2 g/L

