

Grande Mac



DOMAINE HÉRITAGE
1859

De la grande McIntosh

Cidre emblématique de la cidrerie, Grande Mac incarne sa façon de faire alliant la tradition et la modernité. Effervescent, charmeur et d'une grande buvabilité, il marie accessibilité et finesse gastronomique. Un cidre rassembleur, facile à aimer, travaillé avec précision et respect de la matière.



Informations techniques

Élaboration



100 % McIntosh de notre verger centenaire



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.

Notes de dégustation



Robe jaune dorée révélant son passage en barrique de chêne



Nez dominé par des arômes de pomme jaune et de fleur blanche



Bouche présentant des notes de chêne américain ayant contenu du chardonnay grâce à ses parfums de pomme jaune confite, un côté vanillé légèrement whisky, avec des tannins légers



Un cidre passe-partout qui a certainement sa place à l'apéro, mais également à table avec une assiette de fromages, des viandes épicées cuites sur le feu et des mets asiatiques. C'est la bouteille à ouvrir quand la visite arrive pour amorcer une soirée pleine de moments heureux.

En complément

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

