

Terroir

L'essence de notre verger centenaire

Assemblage de Macintosh, Cortland et Lobo, Terroir exprime la résilience d'un verger centenaire en plein cœur de Frelighsburg. L'élevage en barrique apporte une trame tannique subtile et une acidité plus feutrée. Résultat : un cidre complexe, la solution de rechange idéale au vin blanc!



DOMAINE HÉRITAGE
1859



Informations techniques

Élaboration

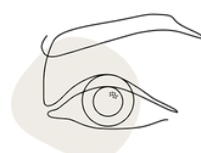


McIntosh
Cortland
Lobo



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 aux reflets dorés révélant un passage en barrique



Nez charmeur et complexe avec ses notes de fruits blancs, de poire et de cire d'abeille



Acidité très modérée avec une bulle qui rappelle la champagne. Les tannins et l'astringence se présentent tout en délicatesse.



Une bulle inoubliable qui appelle les huîtres et les olives! Compagnon idéal pour composer des cocktails uniques ou pour réinventer le mimosa du dimanche matin.

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



6 28942 38579 7