

CIDRE FERMIER RESERVE

Récolte 2022

Famille Dupont



Situation : Le Domaine Familial Louis Dupont s'étend sur 30 hectares de vergers en Normandie, au coeur du Pays d'Auge. L'activité du domaine est la production de cidres, de pommeau et de calvados.

Depuis plus de 25 ans, le Domaine s'est résolument engagé dans une démarche de qualité. En s'inspirant des meilleures techniques utilisées pour le

cognac et les grands crus, Etienne Dupont a étudié, expérimenté, affiné ses techniques d'élaboration pour atteindre le niveau d'élégance et d'expression des meilleurs vins. Certaines de ces techniques, comme le triage manuel des pommes ou encore le travail avec un oenologue, ne sont que rarement rencontrées dans l'élaboration du cidre. Comme pour le vin, la qualité des pommes reste l'étape préliminaire essentielle. La cidrification ne fait ensuite qu'exalter l'expression de la pomme et de son terroir.

Variétés de Pommes : 80% de pommes douces amères, 20% de pommes acidulées

Température de Service : 9° °C

Observations : La Cuvée Réserve passe six mois en fûts de chêne ayant contenu du calvados. Cet élevage lui apporte de la finesse et une belle complexité. Un cidre de gastronomie.

Effervescence très légère, toutes petites bulles de gaz. La couleur est jaune pâle, légèrement trouble.

Nez : Léger. Arômes pommes et ananas.

Bouche : Délicat, puissant et complexe. Arômes d'ananas, de citron avec des notes de calvados.

Accords gourmands :

A l'apéritif, en accompagnement de viandes blanches (poulet, porc, poisson), avec un Camembert, un Brie de Maux ou un Pont l'Evêque. Avec les desserts à la pomme ou, plus traditionnellement, avec des crêpes, sucrées ou salées.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com Site : www.cave-de-longchamp.com

