



CIDRE BRUT

François Séhédic



Situation : La cidrerie, créée en 1950 par François SEHEDIC, est depuis son origine spécialisée dans la production, de boissons issues de pommes à cidre de variétés anciennes propres au terroir breton et particulièrement à celui prestigieux de Fouesnant. Marie-Laure Séhédic, son mari Christian Daniélou et leur fille Sophie continuent aujourd'hui de mettre le domaine en valeur. Très sensibilisés depuis toujours au respect de l'environnement et à la réalisation de produits naturels, les vergers sont travaillés en selon les principes de l'agriculture biologique

Variétés de Pommes : Une trentaine de variétés typiques du canton de Fouesnant et de Cornouaille!

Température de Service : 8°C

Observations : En bouche, le caractère « brut » s'exprime avec succès : un équilibre réussi entre une fine suavité et la présence d'une charpente tannique et élégante. La finale est délicatement racée et généreuse.

Un Cidre Brut, pur jus, peu sucré, très désaltérant et s'adaptant à de nombreuses situations de repas.

Accords mets et cidre : Il accompagne toutes les crêpes de sarrasin, poissons en sauces, un Parmentier d'andouille, fromages (livarot, camembert...), apéritif (servi bien frais), à tout moment pour se rafraîchir.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

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

www.cave-de-longchamp.com

