



SIDRO DOLCE BOUCHÉ

Succo di diverse varietà di mele spremute da agricoltura biologica della Bretagna elaborato seguendo i metodi tradizionali. Un sidro da gustare a fine pasto o durante una dolce pausa.

MELE

Le varietà impiegate sono quelle dolci profumate e dolci/amare che portano finezza, corpo e profumi.

VARIETÀ

Bedan, Bisquet, Cartigny, Douce Moen, Muscadet de Dieppe, Noel des champs con valori di acidità inferiori allo 0,45% e di tannini superiori allo 0,2%. Il tenore in zuccheri residui è pari o maggiore a 42 g/l.

COLORE

Giallo paglierino tenue, limpido con una mousse effervescente.

OLFATTO

Sentori fruttati con le tipiche note del frutto maturo con note di fiori bianchi, secchi e dolci.

GUSTO

In entrata l'importante corposità e rotondità donano un gusto ampio ed equilibrato con sensazioni dolci di miele, di vaniglia e di fichi nel finale.

RACCOLTO

Manuale tra fine settembre ed inizio ottobre.

FERMENTAZIONE

Naturale e spontanea delle mele con formazione di anidride carbonica e schiuma senza aggiunta di lieviti.

FORMATI

75 cl e 37,5 cl

VOL

22%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Dolci a base di pasticceria fresca o secca, crostate di frutta, crepes salate o dolci e formaggi.

Prodotto e confezionato per:

VEGETAL-PROGRESS® srl
TORINO - ITALIA

da EMB-44215F
44120 Vertou (Francia)

www.sidrobreizh.com

info@sidrobreizh.com - commerciale@sidrobreizh.com

Tel. 331 4965187

