



ARTISANS
VIGNOBLE

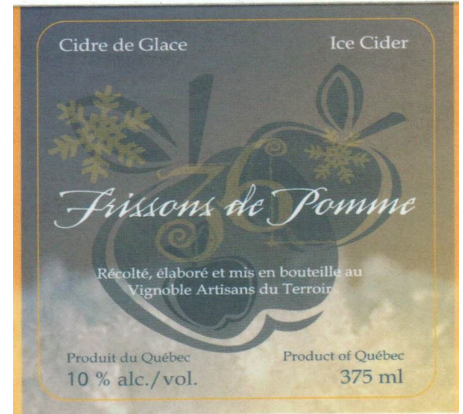


MC

36 Frissons de pomme

Trente-six belles pommes récoltées à pleine maturité, tard l'automne sont nécessaires pour élaborer cette bouteille de cidre de glace. Pressé à Noël, le jus est alors soumis au froid de l'hiver afin d'en séparer naturellement l'eau du sucre. Il se produit alors une véritable concentration des arômes et du sucre.

Accords gourmands : Ses notes caramélisées s'accorde bien avec le foie gras, les fromages ou la tarte aux pommes. On peut aussi le consommer seul à la fin du repas comme dessert.



Pommes : Empire, Spartan, McIntosh, Racette et Délicieuse rouge.

Robe : Vieil or

Format : 375 ml

Degré d'alcool : 10%

Température de service : 8°C à 10°C

Prix : 15\$ tx incluses

Promotion : 10\$ tx incluses à l'achat d'une bouteille de vin