



## Cidre d'exception **CUVÉE LÉONTINE**



**CATÉGORIE :** CIDRE DE POMME

**ALCOOL :** 4%

**FORMAT DISPONIBLE :** 75CL

**SERVIR FRAIS ENTRE 6°C ET 8°C**

**VARIÉTÉS DE POMMES :**

PETIT JAUNE, DOUCE COËT, BISQUET,  
BINET ROUGE, MARIE MÉNARD.

### **ASSEMBLAGE**

Là est son secret... que nous ne pourrions vous dévoiler ! Il est le résultat de 10 années de recherche pour retrouver un goût et une typicité uniques caractéristiques d'une cuvée historique obtenue par André Lefebvre en 1985. La cuvée LEONTINE en est la ré-interprétation parfaite ! Un exercice de patience et de persévérance qui donne tout son éclat à ce Cidre d'exception fruit d'un assemblage unique... la véritable signature CLOS DES CHARMILLES.

### **CARACTÈRE**

Inspiré du cidre traditionnel. Aux arômes délicat, à la robe de couleur OR avec une finesse de bulles exceptionnelle. Une triple filtration douce et de manière progressive lui permet de conserver un juste dosage de levures naturelles. Celles-ci lui procurent un équilibre parfait et assurent le maintien d'une fine mousse qui se développe lentement en bouteille au cours des premiers mois après embouteillage.

### **NOTE DE DÉGUSTATION**

Idéal en accompagnement du fromage, de tous les fromages. Il est indispensable de vivre cette expérience, un incontournable. Celui qui n'a pas dégusté la cuvée LEONTINE avec un Fromage doit y remédier sans attendre... les grands chefs et les meilleurs fromagers de France sont unanimes ! Une révélation, une explosion en bouche de fraîcheur, d'arômes et de grâce. Excellent également à l'apéritif, un cidre qui saura aussi accompagner vos desserts... comme la tarte au citron.

### **L'ACCORD PARFAIT**

