



## Clos des Charmilles CUVÉE PARCELLAIRE



**CATÉGORIE :** CIDRE DE POMMES

**ALCOOL :** 5,5%

**FORMAT DISPONIBLE :** 75CL

**SERVIR FRAIS ENTRE 6°C ET 8°C**

### VARIÉTÉS DE POMMES :

BINET ROUGE, BISQUET, METTAIS, MOULIN A VENT,  
ST MARTIN, BEDAN, DOUCE MOEN, PETIT JAUNE,  
ROUGE DURET, MARIE MENARD, RAMBAULT,  
ARGILE GRISE, CLOS RENAUX, MUSCADET DE DIEPPE.

### ASSEMBLAGE

Produit complexe, la cuvée parcelleire révèle l'équilibre naturel du verger gage d'une croissance lente qui aura demandée plus de 15 ans avant d'en extraire un jus au goût affirmé, typique du Pays de Caux seulement depuis 2021.

### CARACTÈRE

De couleur OR, la cuvée Parcelleire présente une jolie bulle fine. Ce qui marque immédiatement est un nez puissant. Les notes de pommes caramélisées sont marquées.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Le Cidre se servira dans dans un verre à vin blanc. Servi entre 6°C et 8°C, il dégagera tous ses arômes autour de 10°C. Notre recommandation est servir la cuvée Parcelleire en milieu de repas. Elle accompagnera magnifiquement les viandes et poissons grillées et tous vos plats mijotés et en sauces. A côté et en alternance avec des vins rouges, elle formera une cohabitation superbe qu'il faut découvrir.

### L'ACCORD PARFAIT

