



Poiré CUVÉE SUZANNE



CATÉGORIE : CIDRE DE POIRES

ALCOOL : 4%

FORMAT DISPONIBLE : 75CL

SERVIR FRAIS ENTRE 6°C ET 8°C

VARIÉTÉS DE POIRES :

POIRE DE CLOCHE, PLANT DE BLANC,

POIRE DE GRISE

ASSEMBLAGE

Produit sensible, le poiré est souvent qualifié de « capricieux ». La cuvée Suzanne est le résultat d'un assemblage de ces variétés anciennes de poires à poiré recueillis à maturité naturelle. La variété reine du poiré est le plant de blanc même si l'on compte environ 90 variétés de poires à poiré qui ne se consomment pas au couteau tant elles sont âpres.

CARACTÈRE

De couleur ARGENT, la cuvée Suzanne présente une belle bulle d'une extrême finesse. Ce qui marque immédiatement le palais est une sensation de fraîcheur longue en bouche. Les notes de fruits blancs sont marquées, mais toujours avec délicatesse.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le poiré se servira dans une flûte en forme de tulipe ou dans un verre à vin blanc. Servi entre 6°C et 8°C, il dégagera tous ses arômes autour de 10°C. La recommandation du Chef Jean-Luc Tartarin de le servir à l'apéritif est de toute évidence à suivre ! La finesse de cette cuvée accompagnera néanmoins de manière magistrale tous vos plats de poissons et volailles. En fin de repas, que dire alors de la magnifique recette créée par le Chef pâtissier Matthieu Carlin qui a élaboré un granité de poiré accompagné d'un verre de la cuvée Suzanne !

L'ACCORD PARFAIT

