



# Casus Belli

Cidre tranquille

Le premier vin de pommes de Normandie!  
La frontière avec le territoire viticole  
a peut-être été franchie...

## Terroir

Fond de vallée  
Marnes et alluvions

## Cidrification

Récolte manuelle  
Fermentation sur levures indigènes et élevage en cuve inox  
Non collé et filtré légèrement

## Dégustation

Robe dorée  
Nez minéral, notes de poire et d'agrumes  
Belle fraîcheur en bouche, finale saline  
avec une légère amertume

## Accords

A l'apéritif avec des Pintxos  
ou sur des fruits de mer (huitres, crevettes grises)

## Caractéristiques (2016)

Alcool : 7%  
Indice de sucrosité : 1/5  
Disponible en bouteille bourguignonne de 75cl  
Bouchage liège naturel



DOMAINE  
**antoine marois**