



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 (huîtres, crevettes grises)

Caractéristiques (2016)

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



DOMAINE
antoine marois