



La Garenne

Cidre Pays d'Auge

*Un cidre Pays d'Auge au bel équilibre
et teinté d'exotisme*

Terroir

Coteau exposé est/sud-est
Sol limono-argileux sur calcaires de l'Oxfordien

Cidrification

Récolte manuelle
Fermentation principale en cuve inox sur levures indigènes
Maîtrise de la fermentation par soutirages
Filtration avant la mise en bouteille
Prise de mousse naturelle en bouteille (Méthode ancestrale)
Non dégorgé

Dégustation

Robe orangée
Nez exubérant sur des notes de fruits exotiques (litchi,
mangue, ananas). Bouche ronde et gourmande.

Accords

Curry de poulet, Tajine d'agneau
Fromages normands
Ananas rôti, Tarte aux poires amandine

Caractéristiques (2016)

Alcool : 5%
Indice de sucrosité : 3/5
Disponible en 75cl



DOMAINE

antoine marois