



Rosière

Cidre Extra-Brut GC

Un cidre de gastronomie sans compromis.

Terroir

Coteau exposé sud/sud-est

Sol profond sur marnes

Variétés : Fréquin Rouge, Bisquet, Saint Martin, Rambeau

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 intense

Nez complexe aux notes florales, agrumes, épices

Bulles très fines (frizzante)

Bouche souple malgré une amertume bien présente, umami

Accords

Huîtres, Choucroute, Ris de veau

Caractéristiques (2019)

Alcool : 7%

Indice de sucrosité : 1/5

Disponible en 75cl



DOMAINE

antoine marois

520, rue d'Englesqueville
14 340 Cambremer, France

www.domaine-am.com

+33(0)6 60 52 98 05
contact@domaine-am.com