

# La Roche

Cidre Brut

*Puissant et sauvage, La Roche est un cidre brut  
qui ne manque pas de classe*

## Terroir

Coteau exposé sud/sud-est  
Sol profond sur marnes

## 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  
Notes d'épices et de sous-bois  
Bouche ample avec une finale sur de beaux amers

## Accords

Jambon fumé, Andouille de Vire, Tripes  
Poêlée de cèpes

## Caractéristiques (2016)

Alcool : 6%  
Indice de sucrosité : 2/5  
Disponible en 75cl



DOMAINE

antoine marois

