



CIDRE DOUX

Cidre Doux de Normandie

Comte Louis de Lauriston

Le cidre Comte Louis de Lauriston est élaboré à partir d'une trentaine de variétés de pommes à cidre, dont une majorité de pommes amères (70%) riches en tannins qui lui confèrent son corps, 20% de pommes douces qui apportent leurs arômes fruités et 10 % de type acidulées pour équilibrer la structure en bouche.

Les pommes à maturité sont ramassées, broyées puis pressées pour en extraire le jus. Grâce au contrôle des températures, la fermentation reste lente. Le cidre Doux est ensuite embouteillé à 3%. Une deuxième fermentation consommant les sucres résiduels démarre alors en bouteille, conférant ainsi au cidre son aspect pétillant.

Il se boit frais, idéalement dans un verre à vin.

