



CIDRE DOUX

Cidre Doux de Normandie

Comte Louis de Lauriston

Il sidro Comte Louis de Lauriston è prodotto a partire da una trentina di varietà di mele da sidro, per la maggior parte mele amare (70%) ricche di tannini che gli conferiscono corpo, 20% di mele dolci che apportano aromi fruttati e 10% di mele acidule che equilibrano la struttura al palato.

Le mele, una volta mature, vengono raccolte, frantumate e poi pressate per estrarne il succo. Grazie al controllo della temperatura, la fermentazione rimane lenta. Il sidro Doux viene poi imbottigliato a 3%. Una seconda fermentazione, che consuma gli zuccheri residui, inizia in bottiglia, conferendo così al sidro la sua effervescenza naturale.

Si beve fresco, idealmente in un bicchiere da vino.

