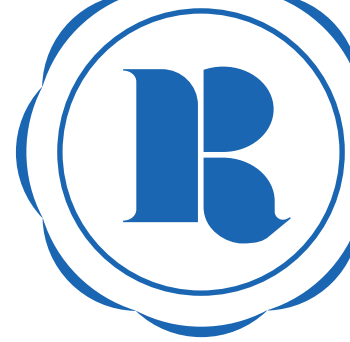


CUVÉE CRÉATION

CIDRE BLEUETS ET CAMERISES



Les Cuvées Création

Nos Cuvées Création sont des petits lots issus d'inspirations de notre équipe. Chaque année, nous souhaitons partager nos essais, nos assemblages originaux, ainsi que nos collaborations uniques afin de mettre en valeur toute la richesse de nos terroirs et le savoir-faire de nos artisans.

Profil

Les camerises sont reconnues pour leur couleur intense en assemblage avec les bleuets, elles s'expriment sur une magnifique couleur violacée. Au nez nous retrouvons les arômes de pommes, de camerises et de bleuets ainsi que des notes florales. En bouche, l'attaque est gourmande avec une belle fraîcheur agrémentée de bulles fines. C'est un cidre très rafraichissant qui nous transmet toute l'énergie de la camerise. Les camerises proviennent des vergers Cammia à Rougemont et les bleuets, du Lac Saint-Jean.

Note de l'œnologue

Cet assemblage de fruits exprime fièrement la richesse du terroir québécois à travers des arômes frais et naturels, sans ajout de sucre.

Données techniques

Pourcentage d'alcool : 5 % alc./vol.
Acidité totale : 7,33 g/ litre
Sucre résiduel : 19,4 g / litre

Vinificateur

Benoit Giroussens

Accords

Idéal pour l'apéro avec un plateau de charcuteries et de fromages locaux.

Service

Servir entre 8° et 12°C



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

1105, Petite Caroline, Rougemont (Québec) J0L 1M0
450 469-3090
coteaurougemont.ca
info@coteaurougemont.com