

CŒUR DE GIVRE



Profil

Notre Cœur de Givre est élaboré à partir de cidre de glace et d'eau-de-vie de pomme.

Note de l'œnologue

L'assemblage élevé un an en barrique révèle une robe vieil or aux reflets brillants et des arômes de pommes, de poires confites, des notes d'épices, de crème pâtissière et de caramel.

Données techniques

Pourcentage d'alcool : 18% alc./vol.

Acidité totale : 7g/ litre

Sucre résiduel : 160g / litre

Variétés

Pommes McIntosh, Cortland, Empire, Spartan et Gala

Accords

Accompagne à merveille vos fins de repas, avec le dessert ou simplement comme digestif.

Service

Servir entre 8° et 10°C

Code SAQ

Non disponible à la SAQ.



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

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