



Champomme Cidre Mousseux

Méthode de fabrication

Élaboré selon la méthode champenoise, ce cidre mousseux connaît une seconde fermentation en bouteille où s'effectue la prise de mousse. Il développe ainsi son effervescence naturellement. Cette méthode, développée et encore utilisée dans les grands vignobles de la région de champagne, demande un soin minutieux et une manipulation très précise des bouteilles.

LES POMMES : Lobo, McIntosh, Cortland, Empire, Spartan.

TAUX D'ALCOOL : 6,5%

Pour les yeux

Un jaune doré clair présentant une effervescence marquée.

Arômes Nez et Bouche

Arôme de pomme subtil. En bouche, le Champomme est sec et présente une bulle fine mais abondante.

À table

Le mousseux est souvent réservé à des fonctions festives. Toutefois, il est fort bien reçu à table pour accompagner les entrées ou encore le brunch. On peut en faire des kirs ou simplement le servir en apéritif, agrémenté de fruits gelés.



Format 750ml