



LA FLAGUERIE
• DOMAINE •

CIDRE DE GLACE

2020

Le cidre de glace de la Flagerie résulte de la concentration du moût de pomme par cryogénie. Le moût est concentré, fermente en conservant un fort grammage de sucre résiduel. D'une couleur ambrée, le cidre de glace de la Flagerie est un concentré d'arômes de pommes cuites soutenu par le tanin et l'acidité naturelle du fruit.



Élaboration: fermentation du cidre et concentration par le froid.

Spécificité: produit issu de l'agriculture biologique.

Élevage: fermentation en cuve et filtration avant mise en bouteille.

Taux d'alcool: 9% vol.

Conseils de dégustation: frais (8 à 10 degrés) à l'apéritif, avec un foie gras, un fromage persille ou au dessert (chocolat noir).

Le visuel: ambre.

Le nez: pomme cuite, abricot, fruits confits.

La bouche: complexe, pomme confite, pruneau, noix.

SCEA Domaine de la Flagerie

14250 Ducy Sainte Marguerite ♦ +33 (0)2 31 80 28 65 ♦ www.domaine-flaguerie.com