



LA FLAGUERIE
• DOMAINE •

CALYPSO

CIDRE CORSÉ

Calypto est un cidre brut, affirmé et intransigent. Le nez est subtil et invite à la dégustation. La robe est jaune paille. La bouche, un peu austère dévoile un cidre charpenté et peu sucré suivi d'une finale rafraîchissante et saline.



Élaboration: Dans le respect des règles de production IGP Cidre de Normandie.

Spécificité: Produit issu de l'Agriculture Biologique. Effervescence naturelle. Durée de fermentation en cuve: 8 mois.

Taux d'alcool: 5% VOL

Conseils de dégustation: Accord fromage, charcuterie, gibier et poisson.

Température de consommation: Entre 8 et 12°C.

Le visuel: Doré.

Le nez: Subtil.

La bouche: Charpenté, rafraîchissant et salin.