



LA FLAGUERIE

• DOMAINE •

POIRÉ

DE NORMANDIE

*Le poiré se distingue par sa robe claire et limpide. Les saveurs sont équilibrées entre l'acidité, une légère amertume et la douceur apportée par les sucres non fermentés. Son effervescence caractérisée par la finesse de ses bulles lui donne une touche élégante et raffinée.*



**Élaboration:** Dans le respect des traditions normandes.

**Spécificité:** Produit issu de l'Agriculture Biologique. Durée de fermentation en cuve: 6 mois.

**Taux d'alcool:** 5% VOL

**Conseils de dégustation:** Accord crustacés, desserts au chocolat et poisson.

**Température de consommation:** Entre 8 et 12°C.

**Le visuel:** Jaune clair et limpide.

**Le nez:** Fruité et floral.

**La bouche:** Fruit persistant accompagné d'une légère acidité. Fines bulles.

SCEA Domaine de la Flagerie  
14250 Ducy Sainte Marguerite +33 (0)2 31 80 28 65 [www.domaine-flaguerie.com](http://www.domaine-flaguerie.com)