



LA FLAGUERIE  
• DOMAINE •

# ULYSSE

CIDRE DE NORMANDIE

*Ulysse est un cidre brut et tonique légèrement pétillant. D'aspect limpide est brillant, sa couleur est jaune orange. Le nez est fruité. La première bouche est acidulée et fruitée. La finale fait ressortir une pointe d'amertume, l'ensemble est d'une grande fraîcheur.*



**Élaboration:** dans le respect des règles de production de l'IGP cidre de Normandie.

**Élevage:** produit issu de l'agriculture biologique. Durée de fermentation en cuve de 6 mois.

**Taux d'alcool:** 5% vol.

**Conseils de dégustation:** entre 10 et 12°C. Apéritif, entrée à la tomate, fruits de mer.

**Le visuel:** jaune orange.

**Le nez:** fruité.

**La bouche:** acidulée et fraîche.