

LA FLAGUERIE

• D O M A I N E •

Les Vergers de Ducy



## CIDRE DE GLACE



Le cidre de glace s'obtient par la gélation du moût de pomme. Les cristaux de glace influent sur la fermentation, d'où un taux d'alcool un peu plus élevé que les cidres classiques (9-10%).

Sucré, liquoreux et très fruité, il est parfait pour les palais sucrés!

Ice cider is obtained by freezing apple must. Ice crystals influence fermentation, resulting in a slightly higher alcohol content than conventional ciders (9-10%).

Sweet, sweet and very fruity, it is perfect for sweet palates!