



LA FLAGUERIE • DOMAINE • Les Vergers de Ducy



Cidre Extra Brut

Elaboration

Fermentation lente et très avancée du moût de pomme durant 6 mois, lui conférant un goût franc et rafraîchissant.

Les pommes utilisées pour ce cidre sont issues de différentes variétés amertumées, douces-amères et acidulées cultivées dans les vergers de Ducy-St-Marguerite dans le Bessin

Dégustation

Oeil: liquide doré, pétillant

Nez: typique de la pomme, herbes séchées, beurre

Bouche : peu sucré, frais, rafraîchissant, franc

Accompagne parfaitement de nombreux plats : viandes, huîtres, crêpes bretonne

AVB: 5%

Elaboration

Slow and very advanced fermentation of the apple must for 6 months, giving it a frank and refreshing taste.

The apples used for this cider come from different bitterness, bittersweet and tangy varieties grown in the orchards of Ducy-St-Marguerite in Bessin

Tasting

Eye: golden, sparkling liquid

Nose: typical of apple, dried herbs, butter

Palate: slightly sweet, fresh, refreshing, frank

A perfect accompaniment to many dishes: meats, oysters, Breton pancakes

AVB: 5%