

# LA FLAGUERIE

• D O M A I N E •

## 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 amertumés, douces-amères et acidulées cultivées dans les vergers de Ducy-Ste-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, huitres, crepes 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-Ste-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%