

ANFORA 2021



Cette cuvée est née de l'idée folle de mon grand ami et créateur d'étiquettes, Jean Lemaigen.

Une amphore de 600 litres d'origine italienne qui nous permet une bonne micro-oxygénation, minéralité, isolation thermique, ainsi que la possibilité d'expérimenter de nouveaux matériaux (terre cuite et céramique) et de suivre la même philosophie de vinification biodynamique.

C'est un cidre au caractère sec et tannique, idéal pour accompagner les fromages affinés, les viandes et les chocolats noirs.

FICHE TECHNIQUE

Alcool : 6,5%

Elevage : Amphore terre cuit et céramique italienne.

Agriculture : Certifié biologique et biodynamique.

Production total : 652 bouteilles.

Elaboration : Pommes récolté et sélectionné à la main.

Mélange de pommes majoritairement amères et tanniques et de 25% de pommes acides et fruitées.

Présage doux à basse température pour éviter l'oxydation, les arômes et les saveurs indésirables.

Sans sulfites ajoutés.

Fermentation lente dans la amphore pendant 8 mois.

Soutirage continu pour éliminer les lies épaisses et les moûts troubles.

Mis en bouteille le jeudi 14 avril de 2022 en lune descendante.

Vieillessement en bouteille pendant 6 mois afin d'obtenir une bulle fine et élégante.