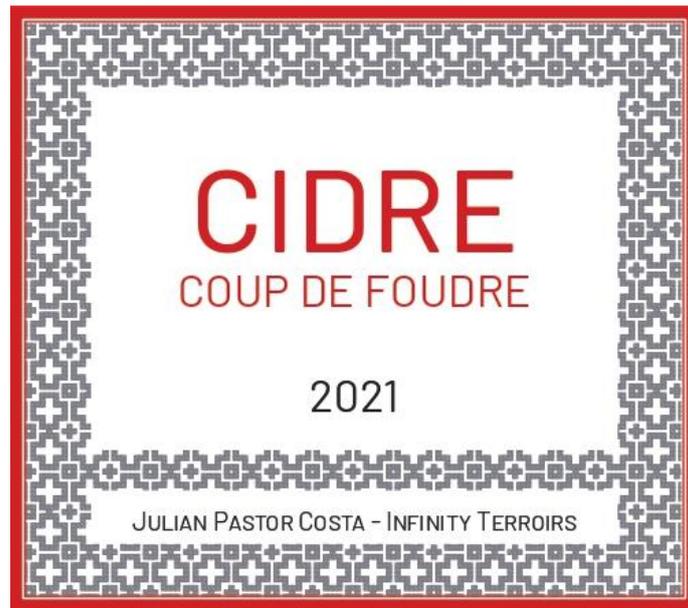


COUP DE FOUDRE 2021



Cette cuvée est née de l'idée de combiner mon amour pour l'Italie, la France, le vin et le cidre.

Il a été élevé dans des foudres de 500 litres de vin rouge (Cab.Franc) que j'ai élaboré en 2018 dans le nord de l'Italie.

Il se caractérise par un bon équilibre entre l'acidité, la douceur et l'amertume, avec une finale qui rappelle son passage sous bois.

Idéal en apéritif, pâtes, viandes blanches et fruits de mer.

FICHE TECHNIQUE

Alcool : 7,5%

Elevage : Petites foudres pendant 6 mois.

Agriculture : Certifiée biologique et Biodynamique.

Production total : 1430 bouteilles.

Elaboration : Pommes récoltées et sélectionnées à la main.

Mélangez 40% de pommes acides, 35% de pommes douces/acides et 25% de pommes amères.

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

Fermentation dans de petites foudres avec la couche intérieure de chêne avec des anthocyanes de vin rouge.

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

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

Vieilli en bouteille pendant 6 mois pour obtenir une bulle douce et persistante.