



Cidre Alchimie, millésime 2021



Droit, complexe et sapide

Brut gastronomique d'une très grande élégance qui surprendra le palais des plus avertis, par son profil ciselé et au combien équilibré.

Ramassage : Manuel, par variété et en plusieurs passages pour ne travailler que des fruits à maturité.

Pressurage : pressage au pressoir vertical précédé d'une macération pré-fermentaire à froid.

Fermentation : Levures indigènes en demi-muids neufs et foudres neufs de plusieurs bois.

Assemblage : Monovariétal d'Avrolle.

Vieillessement : 1 année minimum en bouteille couchée avant remuage puis dégorgement.

Œil : Robe d'un or pâle.

Description : 20g de sucre naturel résiduels. 5.6% d'alcool.

Expression grandiose de notre terroir, par un palais d'une merveilleuse droiture, équilibré par des notes gourmandes de pomme croquante ainsi qu'une belle matière apportée par le fondu des bois.

 [domainejulienthurel](https://www.instagram.com/domainejulienthurel)

www.julienthurel.com

Poiré et Cidre THUREL
Les Usages
45470 Loury
+33(6) 12 22 65 48
domaine@julienthurel.fr