



Cidre Champêtre, millésime 2021



Souplesse, fraîcheur et fruité.

Brut de soif par excellence, champêtre est LA cuvée polyvalente qui plaira à tous les palais lors d'une réception ou plus simplement entre amis et en fin de repas.

Sol : Argile sableuse de l'ère tertiaire chevauchant les calcaires de Beauce

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

Pressurage : pressage au pressoir vertical par variété.

Fermentation : Levures indigènes en cuve inox thermorégulée et tonneaux ayant contenus plusieurs vins et cidres.

Assemblage : 2/3 de Sébins et 1/3 d'Avrolle.


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

Œil : Robe paille.

Description : 24g de sucre naturel résiduels. 5.5% d'alcool.

Bouche acidulée aux arômes délicats mais non moins persistants.

Belle tension ponctuée par des notes de pomme mûre.

 [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