



Cidre Les Rosacées, millésime 2020



Une madeleine de Proust riche et précise
Brut gastronomique portant en éclat la richesse et la vinosité du Coing. Fromages de brebis et persillés, poisson de Loire, velouté de butternut et écrasés de cucurbitacées, volailles cuites au bouillon sont autant de mets à associer.

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 précédé d'une macération pré-fermentaire à froid.

Fermentation : Levures indigènes en cuve inox thermorégulée.

Assemblage : Coing « type » Champion et Portugal, pomme Avrolle et Poire De Cloche.

Vieillessement : 2 années minimum en bouteille couchée avant remuage puis dégorgement.

Œil : Robe d'un or pâle.

Description : 20g de sucre naturel résiduel. 6% d'alcool.
Nez Précis et enivrant sur l'expression du Coing. Attaque en bouche dynamisée par une belle tension, se poursuivant sur la gourmandise du Coing structuré par des amères très feutrés et une belle vinosité, lui conférant beaucoup de longueur.

 [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