



Cidre Solstice, millésime 2021



Finesse, vinosité et salinité.

Extra-brut qui accompagnera à merveille vos plats de coquillages ou poissons, mais aussi terrines de gibier, viandes blanches rôties, boudins ou encore plateaux de fromage de vache.

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 demi-muids d'au moins 10 années de Pinot noirs sancerrois.

Assemblage : 50% de Petite Saulette Grise, 30% de Sébin et 20% d'Avrolle.

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

Œil : Robe paille-orangée.

Description : 9.8g de sucre naturel résiduels. 6.8% d'alcool. Bouche fine, droite et tanique, particulièrement vineuse, bel enveloppement du palais, aromatiques longues, se concluant par une délicate note saline.

 [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