



Poiré Athéna, millésime 2020



Fruité, délicat et rafraîchissant.

Brut aux notes primaires de poire fraîche, intenses. A servir en apéritif ou en fin de repas à partir d'un vieux comté puis en évoluant sur des desserts de fruits cuits et de chocolat.

Sol : Brunisols profonds, riches en limon, reposant sur schistes gréseux.

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

Pressurage : Macération pré-fermentaire à froid puis pressage au pressoir vertical par variété.

Fermentation : Levures indigènes en cuverie inox thermorégulée.


Assemblage : 70% Poire plant de blanc, 20% Poire de Fausset et 10% Poire de cloche

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

Œil : Blanche

Description : 20g de sucre naturel résiduels. 6% d'alcool. Brut gourmand sur des notes de poire acidulée, notes miellées et fleurs blanches.

Poiré un peu fort en pression bouteille, à ouvrir bouteille inclinée en tenant le bouchon pour éviter le gerbage. La bulle n'en est pas moins fine.

 [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