



Automne, millésime 2020



Gourmandise, fraîcheur, envoutante.

Ce liqueux de pommes et de miel surprend par son équilibre et sa richesse. De la Saint-Jacques et foie gras, aux fromages persillés, en passant par le melon ou encore givré en digestif, il sera au rendez-vous.

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 cuverie inox thermorégulée et en tonneau.

Assemblage en cours de fermentation avec une grande quantité de miel de notre département (Loiret), puis relance d'une seconde fermentation de « type Sauterne »

Vieillessement : 2 années minimum en tonneaux et demi-muids


Œil : Robe ambrée rougeoyante.

Description : 120g de sucre naturel résiduels. 11% d'alcool.

Bouche longue et complexe, se décomposant en plusieurs étapes, faisant alternativement apparaître la puissance des notes pommées et confites, cireuses et miellées, mais aussi des notes plus tertiaires de pruneau et de Girofle fraîche. Les sucres sont bien tendus par l'acidité naturelle des pommes.

Cuvée non pétillante pouvant se conserver plusieurs mois au réfrigérateur.

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

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

www.julienthurel.com