



Cidre Equinoxe, millésime 2022



Gourmand, frais et complexe

Brut gourmand dont la complexité tannique et la richesse forte en alcool lui permet certes d'accompagner vos plus belles tartes maison mais aussi des cuisines aigres douces ou des fromages de vache très crémeux.

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


Fermentation : Levures indigènes en demi-muids et cuve inox.

Assemblage : 50% Douce Moëns et 50% Avrolle.

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

Œil : Robe d'un or lumineux.

Description : 28g de sucre naturel résiduels. 6.5% d'alcool.
Bouche tendue et soyeuse, tanins souples apportant longueur et complexité aromatique, mis en exergue par une bulle délicate.

 [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