

CIDRERIE DE VERZY, VALLÉE DE LA MARNE

CIDRE SEC

VINIFIE PAR 5 AMIS VIGNERONS: B. LAPIE, A. BOUVET, F. NOWACK, A. RENOIR, Q. PAILLARD 2021



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Zimt
Getoastetes Brot
Weißbrot
Biskuit
Gelbe Pflaume
Reife Birne
Gelber Apfel
Apfelschale

TYP

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

feine Holznote
leicht



WEINBAU

Anbau

biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Ausbau

Lagerung

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

gebrauchtes Barriquefass
12 Monate
1 Gramm / Liter
Januar 2024