

CIDRERIE DE VERZY, VALLÉE DE LA MARNE

POIRÉ SEC

VINIFIE PAR 5 AMIS VIGNERONS: B. LAPIE, A. BOUVET, F. NOWACK, A. RENOIR, Q. PAILLARD 2022



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
Apfelschale

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

feine Holznote
leicht



WEINBAU

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass
12 Monate
1 Gramm / Liter
Januar 2025

Lagerung

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert