

Variedades

Vino espumoso híbrido, a medio camino entre la sidra y el vino... Producto de la cosecha de manzana, pera y membrillo de la finca. Prensado y cofermentado con el vino rosado. Se ha producido solo una barrica, embotellado con los azúcares naturales de la uva en octubre de 2022. Las botellas se taponan al inicio de la fermentación y son sin degüelle. La presencia de tártaro natural puede provocar una ligera emulsión.

Origen

Francia, Champagne, Côte des Bar, Landreville

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 10,45 %, Ph: 3,47, SO2: < 5, Azúcar residual: < 0,4 g/l

**DUFOUR CIDRE DE
COMPTOIR**

CHARLES DUFOUR, Côte des Bar, Landreville

23228 75 CL