VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

Variedades

Origen
Francia, Normandía, Charchigné, Château de Hauteville

Características
Ecológica, Sidra

Propiedades
Alcohol: 7,5 %, Azúcar residual: 120 g/l

También aparece en:
Precio: Más de 50€



BORDELET POIRÉ DE GLACE

ÉRIC BORDELET, Charchigné, Château de Hauteville

2015 27509 50 CL
2014 27509 50 CL

"Producimos esta perada tranquila y dulce según las condiciones climáticas de la añada, mediante el proceso de elaboración en frío, con una mezcla de diferentes variedades de maduración tardía, que van desde amargas hasta dulces y ácidas. El balance final tras la fermentación (aproximadamente 120 g/l) es aproximadamente equivalente a los azúcares (fructosa) del zumo de pera para perada. Conservamos estas botellas a temperatura ambiente fresca de la bodega durante unos diez años para desarrollar los aromas terciarios "confitados", al igual que nuestras sidras y peradas añejas."