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
Variedad : La Corme

Origen
Francia, Normandía, Charchigné, Château de Hauteville

Características
Ecológica, Sidra

Propiedades
Alcohol: 6 %

También aparece en:
Precio: Más de 50€



BORDELET CORMÉ

ÉRIC BORDELET, Charchigné, Château de Hauteville

2018 27508 50 CL

Una bebida del siglo XV procedente de Maine, elaborada con el serbal, derivado a su vez del serbal común (un serbal domesticado al sur del Loira). El serbal pertenece a la familia de las rosáceas, tan singular como el peral, el manzano, el membrillo o el níspero, con un follaje ligeramente más complejo. Sus hojas y raíces son similares a las del roble. El serbal común tiene forma de pera (pyrus) o de malva (malus), con una piel delicada (similar a la de la ciruela mirabel) y suele ser pequeño (rendimiento del 15%). La producción de serbal común es similar a la de la perada y el sorbete, y se elabora con unas diez variedades diferentes de serbal común y una mayor concentración de acidez, taninos, azúcares, etc. Cormé, un vino gastronómico. Un cuvée con gran capacidad de guarda, con matices de la añada.