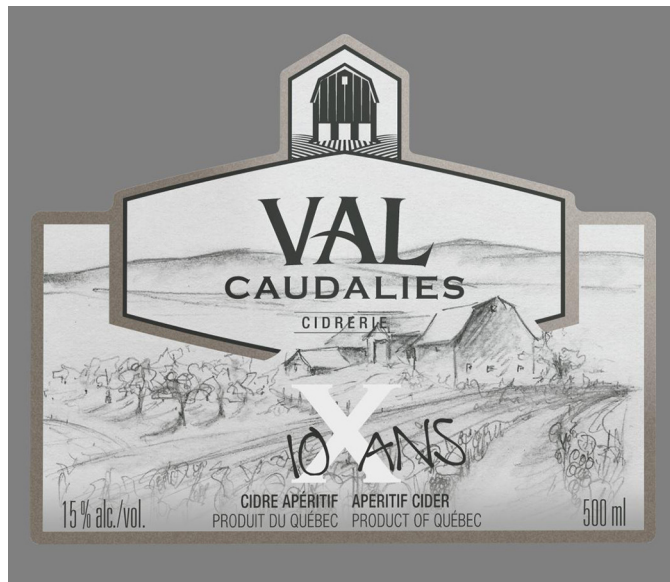




Notes de dégustation

Ce cidre apéritif a profité de son élevage prolongé pour développer des arômes délicats de caramel au beurre, de noix, de pruneau et d'épices douces qui complémentent superbement ses saveurs originelles de pomme confite et de figue fraîche. Il présente ainsi une palette aromatique vaste et complexe, bien servie par sa texture soyeuse et son moelleux qui soutient ses riches arômes jusque dans une finale à la fois fraîche et légèrement épicée.

Service

Excellent en lui-même, avant ou après le repas, ce cidre âgé s'accompagne particulièrement bien des fromages, des noix, des fruits confits, du gâteau aux épices et du maïs soufflé au caramel.

Servir entre 8 et 10 °C.

Vieilli 10 ans en cuves
Assemblage de cidre fort, cidre de glace
et alcool neutre

15% alc./vol.

Mis en bouteille à la propriété



Val Caudalies vignoble & cidrerie
4921 Principale Dunham (Québec) J0E 1M0

450 295.2333
info@valcaudalies.com



Guillaume Leroux, Alexis Perron, Julien Vaillancourt, propriétaires récoltants