



Guillevic

Cidrie des Vergers de Kerdaniel

Morbihan, Fermier, En conversion Bio, 75 cl

Description

Cidre élaboré à partir d'une seule variété de pomme originaire du Morbihan, la Guillevic. Ce cidre monovariétal est considéré comme le champagne Breton.

Le nez est trompeur. Sa minéralité et ses notes citronnées nous rappelle certains rieslings allemands. Néanmoins la pomme fraîche et l'iode nous ramène en Bretagne.

Après une entrée en matière très vive, le Guillevic se montre sous une forme plus vineuse et beurrée. Une trame acidulée suit sur la longueur pour une finale plus minérale.

Accords mets de cidres :

Une belle alternative au champagne - blanquette de lotte au citron vert

Origine

Paradis niché au creux des bras des rivières du Sal (le Bono) et du Loch (Auray), Les Vergers de Kerdaniel sont situés en bordure du littoral de Pluneret, au cœur du Parc Naturel Régional du Golfe du Morbihan.

Après une première vie dans le monde viticole, Alix et Jacques sont revenus dans le berceau familial pour créer un verger en hautes tiges (extensif) et mettre le savoir viticole de Jacques au service du cidre.

Le verger est conduit de la façon la plus proche possible de l'environnement et respecte l'équilibre naturel. Ils s'inspirent en permanence du savoir-faire ancestral des habitants de "La Pointe" pour que le verger s'intègre entièrement à l'environnement et que ses fruits soient le reflet du terroir et de sa typicité.

Leur gamme de cidre vous transportera de l'équilibre maîtrisé des sucres de leur Guillevic, aux des tannins de leur Extra-But pour accompagner une raclette pour terminer par la fraîcheur de leur cidre doux pour sublimer un dessert, le tout sans sulfites ajoutés

Contenances disponibles : 75cl **% Alcool :** 3.5 % Vol