Le Cidre de Christian Drouin Bouché de Normandie - cider brut

- Frankrijk

Le Cidre de Christian Drouin Bouché de Normandie is een verfijnde droge brut cider uit Normandië, gemaakt van zorgvuldig geselecteerde appels. Fris, elegant en natuurlijk bruisend.

Maison Christian Drouin is een familiebedrijf, internationaal bekend om zijn hoogwaardige Calvados, Pommeau en ambachtelijke ciders. Voor Le Cidre worden verschillende traditionele appelrassen uit Normandië gecombineerd om een cider met veel karakter en een verfijnde structuur te creëren. De natuurlijke vergisting zorgt voor een zachte mousse en behoudt de frisse fruitaroma's.

In het glas proef je rijpe appel, een vleugje citrus en subtiele kruidige tonen, ondersteund door een aangenaam droge afdronk. Een authentieke Normandische cider die de kwaliteit van het huis Drouin mooi laat zien.



Proefnotitie

Geur
Frisse aroma's van rijpe appel, groene appel, bloesem, een vleugje citrus en subtiele kruidige accenten.

Smaak
Levendig en verfijnd met veel fris appelfruit, een zachte natuurlijke mousse, lichte bitters en een mooie droge balans.

Afdronk
Fris, elegant en licht mineraal met een aangename appeltoets die uitnodigt tot een volgende slok.

Drinken bij

Dankzij zijn frisse stijl is deze cider een uitstekende begeleider van schaal en schelpdieren, visgerechten, wit vlees, romige kazen of gewoon als stijlvol aperitief. Tip: bij pulled pork of buikspek!

Wijnen & Gedistilleerd
VAN DER HEIJDEN

Van der Heijden Wijnen & Gedistilleerd
Kruisstraat 85
5612 CD Eindhoven
040-2437543
www.heijdenwijnimport.nl