



" BULLES DE BROCELIANDE " (CIDRE BLANC) BIO 75CL / PAYS DE BROCELIANDE / BERTRAND MONNERIE

Pays : France
Région : Bretagne
Sous région :
Cépage(s) : variété guillevic

Note de dégustation :

Ce cidre blanc aux reflets jaune pâle est issu de la variété guillevic. C'est un cidre d'apéritif, acidulé, alliant la finesse aromatique des notes d'agrumes et de pomme verte à la vivacité de sa bouche toute en fraîcheur.

Température de service : 7 C°
Potentiel de garde : 1 an dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif. Très intéressant avec un dessert aux agrumes, à la rhubarbe ou à la pomme verte.

Commentaires du sommelier :

La méthode de fabrication du cidre a beaucoup évolué et le savoir-faire est aujourd'hui semblable à celui des meilleurs vignerons. Raffinés et subtils, les cidres bretons et bio de Bertrand Monnerie offrent une grande variété de saveurs. Ils offrent une note subtile comme accompagnement à tous vos moments de convivialités. Ce cidre blanc est issu de la variété Guillevic donnant un cidre d'une finesse exceptionnelle.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

