

Maison Kalder

LENA

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Domfront Poiré Brut

Zona produttiva Domfrontais

Materia prima Pere 50% Plant de Blanc, 25% Fossey, 25% De Cloche

Tipologia del terreno Scisto.

Sistema di allevamento Alberi ad alto fusto.

Produzione Lunga maturazione dei frutti a terra. Ogni varietà viene raccolta e vinificata separatamente, poi assemblata a metà fermentazione. Pressatura verticale lenta. Fermentazione lenta senza aggiunta di lieviti o di zolfo. Travasi effettuati secondo il calendario lunare. Nessuna filtrazione. Imbottigliamento per gravità.

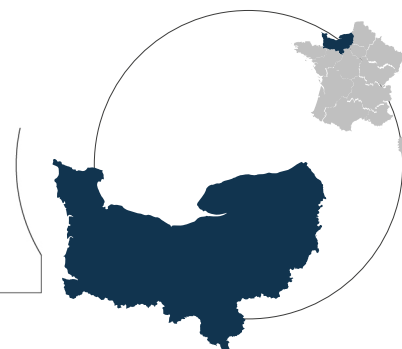
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro con bollicine fini.

Profumo Al naso spiccano note fruttate di pere.

Sapore Al palato è succoso, con una leggera dolcezza.

Abbinamenti Si abbina al meglio con amuse-buche, cucina asiatica e dessert.



SAINTE-MARIE-DU-BOIS / NORMANDIE

KALDER

 ANNO DI FONDAZIONE | 2021

 ENOLOGO ALEXANDER SIDORENKO

 MATERIA PRIMA | 30 VARIETÀ DI MELE E 10 VARIETÀ DI PERE

