



## Champomme Rosé Cidre Mousseux

### Méthode de fabrication

Élaboré selon la méthode champenoise, ce cidre mousseux connaît une seconde fermentation en bouteille où s'effectue la prise de mousse. Il développe ainsi son effervescence naturellement. Sa couleur vive provient de la variété de pommes qui le compose. C'est à la chair de la pomme Geneva que l'on doit la personnalité distinctive du Champomme Rosé.

LES POMMES : Geneva.

TAUX D'ALCOOL : 4%

### Pour les yeux

Un rose pêche aux reflets orangés.

### Arômes Nez et Bouche

Au nez, on reconnaît bien la pomme épicée. En bouche, le goût franc de la pomme Geneva sans l'amertume qu'on lui connaît. Son effervescence se traduit par une bulle fine mais abondante.

### À table

À table, on réserve le Champomme Rosé à l'apéritif. Frais et rafraîchissant, il surprend par sa personnalité audacieuse.

### Son charme

2011 Médaille d'or Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie du Québec



Format 750ml