



ANDRÉ KERSTENS BV  
PARTNERS IN WIJN Sinds 1880



## Domaine Familial Dupont, Grive, Cidre de Glace

*Als één van de allerbeste Calvadosproducenten maakt Domaine Familial Louis Dupont alleen gebruik van de eigen appelgaarden. Van de appelsoorten zijn sommige zoet (Rouge Duret), andere zuur (Rambault) of bitterzoet (Argile rouge, Binet rouge, Saint Martin, Mettais en Frequin).*

*Naast Calvados wordt hier natuurlijk ook Cider geproduceerd. Zonder Cider kan er immers domweg geen Calvados worden gemaakt.*

*Ook de Ciders van Dupont zijn van uitermate hoge kwaliteit. De vers geoogste appels worden vermalen om vervolgens de natuurlijke gisten haar werk te kunnen laten doen.*

*De Cidre de Glace bevat geen koolzuur en wordt daarom niet met een Champagnekurk maar met schroefdop gebotteld.*

Land:	Frankrijk
Streek:	Normandië, Pays d'Auge
Type:	Cidre de Glace du Pays d'Auge
Appelgaarden:	Eigen appelgaarden op een ondergrond van arme klei en mergel, gelegen nabij Victot-Pontfol, zo'n 65 km ten zuiden van Le Havre en 40km ten westen van Caen.
Producent:	Domaine Familial Dupont
Ingrediënten:	Vergiste pulp van 2/3 deel bitterzoete en 1/3 deel zure appels.
Rijping:	Geen houtrijping, 7/8 maanden gerijpt op RVS vaten.
Neus:	Gebakken appel, kweeperenjam peer en wat tonen van karamel.
Mond:	Vooral gebakken appel, mooie balans tussen zoetheid en frisheid, vleugje noten, lange afdrank.
Spijs:	Mooie combinatie met blauwe kaas, desserts van appel (bijvb. Tarte Tatin), noten, chocolade of rood fruit..
Bijzonderheden:	Door de vergistingstemperatuur extreem te verlagen ontstaan er ijskristallen, welke worden afgevoerd. Hierdoor stijgt het suikerpercentage waardoor er een zeer geconcentreerde appelcider ontstaat. Slechts 10% alcohol.
Website:	<a href="https://www.calvados-dupont.com/">https://www.calvados-dupont.com/</a>

