

ALAI SIDRA

DOMAINE L'Entremetteuse & Alai Cider

VIGNERON Laurence Réal

VILLE Santa Cruz

REGION Itata

Appellation Vallée de Cachapoal

Cépages/fruits 95% pommes Ganny Smith, Royal Gala & Scarlette (45 ans), 5% coings

Rendements moyens 100 hl / ha

Viticulture Biologique, sans irrigation

Vendanges Manuelles

Vinification Récolte manuelle, contact avec la pulpe pré-fermentation, pressoir hydraulique vertical. Fermentation à basse température en cuves inox. Méthode ancestrale, non filtré, non dégorgé, pas de soufre. Levures indigènes, non collé, sans intrants chimiques.

Élevage 6 mois

Alcool 7 % pH 3,98

SO² total < 20 mg/l

Terroir Sol volcanique et granitique, 540 m au-dessus du niveau de la mer.

Climat Maritime, très proche de l'Océan Pacifique avec de grandes amplitudes thermiques jour/nuit.

Conseil de service Notes de pommes juteuses, fleurs à chair blanche, fines herbes (laurier, thym). À l'apéro au goulot, accessoirement avec un fromage à pâte molle. Recommandé pour un service au verre.

