

Normandiet er i almindelig kendt for deres fine æblecider-produkter, som fremstilles af en bred vifte af æblesorter, der er specielt velegnet til æblecider. Og Christian Drouin's sparkling cider er fremstillet af ikke mindre end 30 forskellige sorter.

Af de klassiske æblesorter udgør bitre æbler som Mettais og Frequin Red hovedbestanddelen i Drouins cider. De er rige på tanniner og bruges til at give cideren en perfekt struktur. Herudover indgår bl. a. søde æbler som Clos Renault og Red Duret for at tilføre ciderens dens sødme, mens mere syrlige æbler som Locart Green og Rambault sørger for en fin og frisk karakter.

Æblerne håndplukkes og cideren gæres i stålfri tanke, hvorefter der tilsættes kulsyre.

Cideren har en alkohol procent på 4.5%, og egner sig godt til en kølig drink eller som ledsager til lyse kødretter og fisk. I Frankrig drikkes den desuden til bl. a. pandekager.

Cider Bouché Brut, Christian Drouin, uds. pris kr. 50,00.

Tilbud 6 flasker for 275,00 kr. incl. moms.