

CIDRE COQUEREL

СИДР КОКРЕЛЬ



Сидр полусухой

Страна: Франция

Регион: АОС Кальвадос

Состав: изготавливается исключительно из натурального сока отборных сортов яблок

Содержание алкоголя: 4,5 %

Содержание сахара: 25 г/л

Объем бутылки: 0,75 и 0,3 л

Хозяйство Domaine du Coquerel основано в 1937 году Рене Жильбером старшим и первоначально было известно под именем Calvados Gilbert. В 1941 году хозяйство расположилось в усадьбе Кокрель (Manoir du Coquerel) в самом сердце региона АОС Кальвадос на границе провинций Нормандия и Бретань в нескольких километрах от Мон Сен-Мишель.

В 1971 году компания вошла в состав немецкой группы Asbach & Cie, лидера в области спиртных напитков в ФРГ. В 1990 году британская группа Diageo покупает компанию Asbach & Cie, и в этот же период на место генерального директора Calvados Gilbert вступает Жан-Франсуа Мартин, сменив на этом поприще своего отца Франсуа Мартина. Но уже в 1996 году Domaine du Coquerel становится независимой компанией, Жан-Франсуа Мартин выкупает активы Calvados.

Domaine du Coquerel - единственный производитель, который пять раз награждался «Большим почетным призом президента Франции».

На сегодняшний день его продукция продается в более чем 20 странах мира и имеет сотни медалей, полученных на различных конкурсах.

Терруар: Сады, в которых выращиваются яблоки для производства сидра, признаны институтом INAO (Национальным институтом наименований мест происхождения).

Производство:

Domaine du Coquerel производит сидр в соответствии с традициями, но с использованием современных технологий. Яблоки моются, измельчаются, прессуются.

Полученный яблочный сок оставляют бродить в чане в течение нескольких месяцев. Вторичная ферментация проходит в бутылке.



Органолептические характеристики:

Цвет: светло-золотистый, ближе к золотому.

Аромат: интенсивный, с ярко-выраженными нотами свежего яблока.

Вкус: насыщенный, мягкий. Во вкусе уловимы тона яблочно-грушевого конфитюра и айвы.

Гастрономические рекомендации: прекрасно сочетается с рыбой, морепродуктами, белым мясом, фруктами, различными десертами и всеми видами сыров. Отлично подойдет в качестве аперитива. Можно добавлять в коктейли. Температура подачи: 6-8 °С.