

✓ GRATIS VERZENDING BIJ 12 FLESSEN WIJN OF MEER

✓ ALTIJD 10% KORTING BIJ AANKOOP VAN 12 FLESSEN WIJN ASSORTI

*

✓ RETOURTERMIJN 14 DAGEN

✓ LEVERING BINNEN 3 À 4 WERKDAGEN

ALLE PRODUCTEN

WIJN VAN DE

PROEVERIJ

RODE

WITTE

ROSÉ

MAAND

WIJN

WIJN



CIDRE SÉHÉDIC

FRANKRIJK | BRETAGNE

HET WIJNHUIS | CIDRE SÉHÉDIC

Het ciderhuis François Séhédic werd opgericht in 1950 en is gespecialiseerd in diverse dranken gemaakt van oude Bretonse appelvariëteiten. Marie-Laure Séhédic, haar echtgenoot Christian Daniélou en hun dochter Sophie zijn vandaag de dag de stuwende kracht achter dit kwaliteitsbedrijf. Séhédic werkt volledig biologisch en beschikt over de meest moderne apparatuur, van fruitsorteerders, wasstations, hydraulische persen en vergistingstanks. Alle ciders, van meer dan dertig verschillende appelrassen, zijn natuurlijk mousserend: *effervescence naturelle*. De zorgvuldige selectie en assemblage van verschillende appels, van zoet naar bitter en zuur, geven verschillende typen ciders als resultaat, van *brut* naar *demi-sec*.

STREEK | BRETAGNE

Bretagne is de meest westelijk gelegen provincie van Frankrijk, ten zuiden gelegen van Normandië en ten noorden van de Pays de la Loire. De regio heeft een enorme kustlijn en grenst in het noorden aan *La Manche*, het kanaal tussen Frankrijk en Groot-Brittannië. Aan de west- en zuidkant is de Atlantische Oceaan nooit ver weg. Gastronomisch heeft Bretagne veel te bieden. Natuurlijk kennen we de *crêpes* en *galettes*, maar vergeet de oesters, aardbeien, coquilles en natuurlijk de ciders niet!



TRADITIONNEL CIDRE 'SÉHÉDIC 'TRADITIONNEL'



LAND:	FRANKRIJK.	€ € € € €
APPELLATIE:	N.V.T.	
STREEK:	BRETAGNE	
WIJNSOORT:	MOUSSERENDE WIJN	
HERKOMST:	BRETAGNE	
DRUIVENRAS:	DIVERSE BITTERZOETE APPELRASSEN	

Deze Traditionnel is een halfdroge cider en wordt gekenmerkt door zijn oranje kleur en bitterzoete smaak. Zoals zijn naam al zegt is dit een traditioneel gemaakte cider, via spontane gisting (met behulp van de wilde gisten die van nature op het fruit aanwezig zijn) en minder sterke filtratie. Dit geeft karakter, een tikje boersheid en een fraaie balans tussen zoet en zuur.

Heerlijk bij vleeswaren, kazen, gebakken vis en boekweitpannenkoekjes.

SERVEER TEMPERATUUR: 8-10°C

OP DRONK: NU OP DRONK

✓ **GRATIS VERZENDING BIJ 12 FLESSEN WIJN OF MEER**

✓ **ALTIJD 10% KORTING BIJ AANKOOP VAN 12 FLESSEN WIJN ASSORTI**

*

✓ **RETOURTERMIJN 14 DAGEN**

✓ **LEVERING BINNEN 3 À 4 WERKDAGEN**

Onze algemene leveringsvoorwaarden en privacybeleid zijn opvraagbaar op verzoek.

* Met uitzondering van de wijnen van de maand en de wijnen van de proeverijen. Hiervoor gelden andere kortingen en voorwaarden.