



2021-09-01 12:24 CEST

Systembolaget utökar fasta sortimentet med fin fransk cidertradition

När man talar om fransk cider, med klassisk, torr och nyansrik smak kommer ciderhusen i Normandie upp. Särskilt från appellationen Pays d'Auge med sin egna karaktär från lokala äpplen. [Famille Dupont's Cidre Bouché](#) är ett gott exempel och flyttar nu in i Systembolagets fasta sortiment, med premiär 1 september.

Längs med berömda Route de Cidre i nedre Normandie ligger anrika [Domain Dupont](#). Här tillverkas högklassig cider, calvados och pommeau sedan 1887.

De 30 hektar stora trädgårdarna bildar en vacker del av den äppelkantade dalgången Pays d'Auge.

Enbart äpplen från gården används i Dupont's cider, av typiskt mindre storlek i en mix av söta, bittersöta, bittra och sura sorter, som växer i näringsfattig ler- och mägerjord. Bittra och bittersöta utgör 70 % i en typisk AOC Pays d'Auge-cider.

[Dupont Cidre Bouché](#) är den mest typiska och sålda cidern från relativt småskaliga Domaine Dupont. Bouché, som är en egen kategori, betyder helt enkelt traditionell cider tappad på flaska med äkta kork. Äpplena skördas på hösten och musten jäser och rackas regelbundet innan buteljering på våren.

Dupont's nya utgåva av Cidre Bouché tappades 2020 och har mognat på flaska för att tillföra en aning tanniner och kryddighet till de fruktiga och blommiga aromerna. Smaken är fyllig och rund med en bittersöt finish och en finbubblig, naturlig kolsyra som ger en härlig fräschör.

Dessa egenskaper gör Dupont Cidre Bouché till en utmärkt kompanjon till mustig mat och likaså till söta rätter. Många väljer också att avnjuta den på egen hand som aperitif.

Värt att nämna är också att Cidre Bouché har fått ett betydligt lägre pris i fasta sortimentet jämfört med tidigare årgångar i beställningssortimentet.

Dupont Cidre Bouché har en alkoholstyrka på 5 %. Den säljs på 75 cl-flaska i Systembolagets fasta sortiment med artikelnummer 1826 och kostar 69 kr.

För mer information:

Christoffer Cavalli Björkman, Business Development Manager Beer, Cider & Spirits

E-post: christoffer@casksweden.se

Mobil: 070-880 09 41

Om Domaine Famille Dupont

Destilleriet och musteriets Domaine Dupont är en av de anrika producenterna i Calvadosdistriktet Pays d'Auge. Med en tradition sedan 1887 har här utvecklats årgångscider, pommeau och calvados på ett gods om 30 hektar äppelodlingar av finaste kvalitet. Familjeföretaget har under ledning av Etienne Dupont och hans barn Jerome och Anne-Pamy sedan 1980 moderniserats och växt både till yta och kapacitet. Den största delen cider och calvados går idag på export och kännetecknas av hög kvalitet, elegans och smaker fulla av uttryck.

På Moestue har vi en målsättning att leverera alkoholhaltiga drycker av högsta qualité till den Svenska marknaden genom att ha ett nära, personligt & ansvarsfullt samarbete med alla våra producenter och samarbetspartners.

Fokus ligger på vin och kvalitativ sprit och då främst europeiskt från klassiska distrikt och områden. Men då inkluderande är ett vackrare ord än exkluderande, utesluter vi inga drycker oavsett var de kommer från. Kalla oss gärna en totalleverantör av smakupplevelser.

Våra partners är i huvudsak mindre familjeägda företag som delar vår idé om hållbarhet som ledstjärna. De flesta av dem tar hand om sin mark ekologiskt eller biodynamiskt redan idag och många andra arbetar för att lägga om sin produktion.

För mer information om Moestue eller våra producenter, gå in på www.moestue.se

Cask Swedens huvudfokus ligger på Öl & Sprit.

På ölsidan jobbar vi med det som numera kallas för Craft-Beer.

På spritsidan har vi ett brett utbud maltwhisky från Skottland, liksom några av de främsta japanska whisky-destillerierna. Vi jobbar med kanske Normandies främsta Calvados-destillatör, lägg därtill Cognac, fruktdestillat och några av de bästa romproducenterna från Karibien och Sydamerika så får

du en unik produktportfölj.

På vår hemsida www.casksweden.se hittar du information om våra producenter och deras alster.

Kontaktpersoner



Daniel Gyhlenius

Presskontakt

CEO & Partner Moestue Grape Selections

daniel@moestue.se

0705-981445

08-53033500



Patrik Strandberg

Presskontakt

Business Development Manager Beer & Spirits

patrik@casksweden.se

0708-541303

08-53033500