

Fiche technique

CIDRE ORANGE PÉTILLANT RESERVE *biologique* « Bio & Bienfait », 2021



Caractéristiques :

- **Biologique**, certifié Ecocert
- 5 % alc./vol.
- Sans OGM, sans gluten, sans colorant, sans gaz ajouté, sans sulfite ajouté
- Sucre naturel des pommes, non chauffé/non pasteurisé
- Procédé **traditionnel, artisanal**, produit à 100% avec les pommes de la ferme
- Non filtré, dépôt naturel au fond de la bouteille, **levures indigènes naturelles**, pétillant
- Produit entièrement à la propriété, du verger à la bouteille en méthode ancestrale
- **Conserver en tout temps au réfrigérateur avant ouverture**



« **Cidre bouché** » : se dit d'un cidre dont l'effervescence est naturellement produite par la fermentation alcoolique qui se termine en bouteille; il n'y a aucun gaz ajouté.

« **Réserve** » : l'un des cidres phares de la cidrerie Dragos, fierté particulière du propriétaire.

Méthode de production du cidre « Bio & Bienfait » :

- Jusqu'à 20 variétés de pommes biologiques du domaine sont récoltées à l'automne puis pressées sur place, à la cidrerie.
- Ce jus de pomme, sous l'action des levures alcooliques, devient un cidre alcoolisé.
- Il est alors embouteillé afin que la fermentation alcoolique se termine dans la bouteille tout en conservant le gaz carbonique produit naturellement.



Robe orangée, nez intense de fruits frais et de tarte aux pommes. En bouche, il offre beaucoup de matière, une belle acidité, des bulles fines et généreuses. C'est franc, complexe et très rafraîchissant; sans amertume, tout en finesse, avec une belle persistance en bouche et une finale saline.



Parfait pour l'apéritif; avec porc et volaille, les fromages, et les desserts en pâte feuilleté



SERVICE
4 à 6 °C