

Fiche technique

CIDRE LÉGER FERMIER *biologique* « Bio & Bienfait », 2021



Caractéristiques :

- **Biologique**, certifié Ecocert  Certified Organic by Ecocert Canada
- Sans OGM, sans gluten, sans colorant, sans gaz ajouté
- Sucre naturel des pommes, non chauffé/non pasteurisé
- Procédé **traditionnel, artisanal (méthode ancestrale)**
- 4,8 % alc./vol. cidre tranquille
- Limpide, sans dépôt au fond de la bouteille, sans bulles, avec légère sucrosité

« **Cidre léger** » : ce cidre à un taux d'alcool plus bas que les autres produits de la cidrerie

« **Cidre fermier** » : produit à 100% avec les pommes de la ferme.

Méthode de production de ce 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 « fermente » sous l'action naturelle des levures alcooliques devient un cidre alcoolisé : les levures « transforment » le sucre naturel des pommes en alcool.
- Une filtration est faite avant la mise en bouteille pour retirer les levures résiduelles qui risqueraient de fermenter encore dans la bouteille, ce qui enlèverait le sucre résiduel et la « rondeur/sucrosité » appréciée et souhaitée. Cette filtration apporte une belle limpidité au cidre et empêche un dépôt de se former au fond de la bouteille.



Robe jaune pâle, limpide, nez franc de compote de pomme et de poire. En bouche c'est net, c'est fin avec une belle fraîcheur. De délicats arômes de pommes cuites se développent sur une finale avec juste ce qu'il faut de sucrosité pour être rafraîchissant.



Parfait dégusté seul, à l'apéritif au brunch ou pour accompagner : vol au vent, poisson blanc, salades, fromages et les desserts.



pour
SERVICE
6 à 8 °C