

Fiche technique

CIDRE PÉTILLANT FERMIER *biologique* « Bio & Brut », 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**
- 6,3 % alc./vol.
- Non filtré, dépôt naturel au fond la bouteille
- Produit entièrement à la propriété, du verger à la bouteille en méthode ancestrale

« **Cidre pétillant** » : se dit d'un cidre dont l'effervescence est produite par la fermentation alcoolique qui conserve le gaz carbonique naturellement produit dans la bouteille.

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

Méthode de production du cidre « Bio & Brut » :

- 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 dorée orangée, nez de pommes fraîches avec notes d'agrumes, de pâtisserie et de miel. En bouche, il est sec, complexe et riche avec de belles bulles persistantes et une longue finale soutenue de notes salines au grand plaisir des amateurs de cidres sur lie.



Parfait pour l'apéritif ou pour
Accompagner le repas : volaille,
porc et les desserts



SERVICE
4 à 6 °C