

Fiche technique

CIDRE BOUCHÉ 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**
- 6,7 % alc./vol.
- Non filtré, dépôt naturel au fonds la bouteille
- Produit entièrement à la propriété, du verger à la bouteille

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

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

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 mis dans une bouteille qui est hermétiquement close avec une capsule; une 2^{ème} fermentation alcoolique s'y produit : les levures « consomment » le sucre naturel encore présent qui se transforme ainsi en alcool, tout en produisant naturellement du gaz carbonique emprisonné dans la bouteille.



Robe jaune orangée, nez rafraîchissant complexe avec arômes de poire, coing et notes citronnées & poivrées. Attaque vive sans excès, sec, pétillant, bulle agréable et persistante; sans amertume, riche et enrobé, pour le plaisir d'amateurs de cidres sur lie.



Parfait pour le brunch;
avec la volaille, les fromages,
les crêpes salées ou sucrées



SERVICE
de 4 à 6 °C