



CIDRE BOUCHÉ

EFFERVESCENT NATUREL

Le **Cidre Bouché** est élaboré selon la méthode traditionnelle du Pays d'Auge. Fruitée et acidulée, la bouche révèle avec finesse des arômes de pommes et d'agrumes.

Terroir :	sols composés d'argile et de marnes, idéalement pauvres pour les arbres.
Variétés :	80% de pommes douces amères 20% de pommes acidulées
Ramassage :	d'octobre à novembre
Alcool :	5 % vol.

ELABORATION :

Fermentation contrôlée en cuves inox. Levures indigènes. La stabilisation est recherchée par soutirages successifs. Le contrôle de la fermentation est fait par soutirages successifs. Cidre non pasteurisé. Mise en bouteille de mars à avril.

Densité : 1060 après pressurage, soit 134g de sucre par litre.
1024 à la mise en bouteille, soit un pourcentage d'alcool dans la bouteille après prise de mousse de 5%.

DÉGUSTATION :

Oeil : Un cordon de bulles se forme et se maintient dans le verre. La couleur est jaune orangé, légèrement trouble. Petit dépôt au fond de la bouteille.

Nez : Puissant et complexe. Arômes de pomme cuite et notes de cuir.

Bouche : Intense et complexe. Long en bouche. Notes pommes cuites, tarte Tatin et caramel.

CONSEILS :

- Conservation : bouteilles debout en cave fraîche (8 à 12°C). Dans de bonnes conditions, peut être conservé pendant les 5 ans suivant la date de mise en bouteille. Le cidre étant sur lie, la bouche s'affinera et deviendra plus complexe.

- À l'apéritif, en accompagnement de viandes blanches (poulet, porc, poisson), avec un camembert, un livarot ou un pont l'évêque. Avec les desserts à la pomme ou, plus traditionnellement, avec des crêpes sucrées ou salées.

Types de bouteille : 37,5 cl - 75 cl - 150 cl

