



CIDRE ORGANIQUE

N.O.P. ORGANIC

Les pommes et le procédé d'élaboration sont conformes à l'agriculture "NOP Organique", la norme de l'agriculture biologique américaine. Les pommes ne reçoivent aucun traitement. Le Cidre Organique est en outre non sulfité.

Terroir :	sols sablonneux.
Variétés :	Bisquet, Joly Rouge, Douce Coet et Binet Rouge
Ramassage :	d'octobre à novembre
Alcool :	4,5 % vol.

ELABORATION :

Fermentation contrôlée en cuves inox. Levures indigènes. Le contrôle de la fermentation est fait par soutirages successifs. Cidre non pasteurisé. Mise en bouteille de mai à avril, sans ajout de soufre.

Densité : 1054 après pressurage, soit 112g de sucre par litre.

1026 à la mise en bouteille, soit un pourcentage d'alcool dans la bouteille après prise de mousse de 4,5%

DÉGUSTATION :

Oeil : Un cordon d'effervescence se forme et se maintient dans le verre. La couleur est cuivrée, légèrement trouble. Dépôt au fond de la bouteille.

Nez : Puissant et complexe. Arômes de pomme cuite, de miel et de fruits secs.

Bouche : Intense et complexe. Équilibre entre amertume et acidité. Notes de pommes, d'ananas et de miel.

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

