



## CUVÉE RÉSERVE

### CIDRE VIEILLI EN FÛTS DE CHÊNE

La **Cuvée Réserve** passe six mois en fûts de chêne ayant contenu du calvados. Cet élevage lui apporte de la finesse et une belle complexité. Un cidre de gastronomie.

<b>Terroir :</b>	sols composés d'argile et de marnes, idéalement pauvres pour les arbres.
<b>Variétés :</b>	80% de pommes douces amères 20% de pommes acidulées
<b>Ramassage :</b>	d'octobre à novembre
<b>Alcool :</b>	7,5 % vol.

#### ÉLABORATION :

Fermentation contrôlée en cuves en inox. Levures indigènes. Le contrôle de la fermentation est fait par soutirages successifs. Le cidre est ensuite transféré dans des barriques de 400 litres ayant contenu du Calvados, où il va lentement s'affiner pendant six mois. Cidre non pasteurisé. Mise en barriques janvier à mars, mise en bouteilles six mois plus tard.

**Densité :** 1060 après pressurage, soit 127g de sucre par litre.

1020 à la mise en bouteille, soit un pourcentage d'alcool dans la bouteille après prise de mousse de 7,5%

#### DÉGUSTATION :

**Oeil :** Effervescence très légère, toutes petites bulles de gaz. La couleur est jaune pâle, légèrement trouble.

**Nez :** Léger. Arômes pommes et ananas.

**Bouche :** Délicat, puissant et complexe. Arômes d'ananas, de citron avec des notes de calvados.

#### CONSEILS :

- Conservation : bouteilles debout. Peut être conservé 4 ou 5 ans dans de bonnes conditions. Le cidre étant sur lies, il s'affinera et deviendra plus complexe.

- Servir entre 8 et 12 °C, 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.

#### COMMENTAIRES DE PRESSE :

★ [Asia Challenge 2012](#) : Médaille de Bronze

Type de bouteille : 75 cl

