



## CIDRE TRIPLE

### CIDRE ATYPIQUE

Le **Cidre Triple** est élaboré à partir d'une sélection de **pommes amères**, en s'inspirant des techniques d'élaboration des célèbres **bières brunes de garde**. Ses saveurs fruitées et amères, sa puissance alcoolique et sa belle couleur ambrée font du Cidre Triple un cidre atypique à forte personnalité, d'une belle amertume. A faire découvrir aux amateurs de bières artisanales de caractère. Certifié Bio.

TERROIR : SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET DE MARNES,  
IDÉALEMENT PAUVRES POUR LES ARBRES.  
VARIÉTÉS : 100% DE POMMES AMÈRES  
RAMASSAGE : SEPTEMBRE  
ALCOOL : 8,5% VOL.  
CERTIFICATION : CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE PAR FR-BIO-09

### ÉLABORATION

Double fermentation en cuve inox avec levures indigènes et une totale maîtrise de l'effervescence naturelle du produit par un passage en cuve close avant la mise en bouteille (méthode Charmat en cuve close). Cidre non pasteurisé.

### DÉGUSTATION

**Oeil** : Couleur orangée, reflets cuivrés.

**Nez** : Pomme caramélisée, agrumes, notes florales. Nez fermentaire de froment.

**Bouche** : Attaque franche et puissante, belle amertume, notes de pamplemousse, soutenues par le tannin de la pomme et une finale sensiblement minérale apportant une touche fumée.

### CONSEILS ET ACCORDS

**Conservation** : bouteilles debout. Se conserve plusieurs années dans de bonnes conditions. Ce cidre étant élaboré sans filtration ni pasteurisation, des dépôts peuvent apparaître au fond de la bouteille.

**Servir** : Un vrai cidre de table à consommer comme une bière de dégustation. Se marie bien avec les viandes froides, la charcuterie, les fromages puissants (munster, livarot), les salades d'endives, la choucroute.

### RÉCOMPENSES

- ★ Nordic International Cider Awards 2022 : médaille de Bronze
- ★ Primé au concours de l'Innovation Agroalimentaire de Normandie 2010.

Type de bouteille : 37,5 cl - 75 cl - Keykeg 20L

