



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 DOUCES AMÈRES
RAMASSAGE : SEPTEMBRE
ALCOOL : 8,5% VOL.
CERTIFICATION : CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE PAR FR-BIO-09

ELABORATION

Triple fermentation à partir d'une sélection de pommes amères. Après la première fermentation des sucres naturels, des sucres ajoutés ont permis une seconde fermentation pour atteindre 8,5% vol. La troisième fermentation se produit en bouteille pour la prise de mousse. Mise en bouteille : décembre de l'année suivant la récolte.

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur orangée avec réflexion cuivrée, limpide et brillant.
Nez : Pomme au four, agrume, floral.
Bouche : Attaque vive, belle amertume, riche en bouche, une finale fraîche et tannique soutenue par une belle amertume.

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 : Se déguste comme une bière. Se marie bien avec les viandes froides, la charcuterie, les fromages, 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

