



CYDON POMME-COING

Ce pétillant naturel est né de l'idée d'associer deux fruits de la famille des rosacées : le coing, fruit issu des vergers oubliés et la pomme, fruit traditionnel du Pays d'Auge. Cette co-fermentation originale révèle un cidre plein de gourmandise avec des arômes inattendus d'écorce d'orange sanguine mêlés à la fraîcheur de la pomme.

TERROIR : VICTOT-PONTFOL. SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET DE MARNES DE L'OXFORDIEN.
VARIÉTÉS : 60% DE POMMES DOUCES AMÈRES, 40% DE COINGS
RAMASSAGE : D'OCTOBRE À NOVEMBRE
ALCOOL : 5% VOL.

ÉLABORATION

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 : 1052 après pressurage, soit 115g de sucre par litre. 1011 à la mise en bouteille, soit un pourcentage d'alcool dans la bouteille après prise de mousse de 5%.

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur jaune, reflet doré.

Nez : Miel d'acacia et fleurs blanches. Après aération, parfum frais et végétal avec des notes d'abricots et de raisins secs.

Bouche : Puissant et structuré. L'amertume du coing marié à l'acidité de la pomme révèle des arômes inattendus d'écorce d'orange sanguine et une finale mêlant agrumes et épices.

INFORMATIONS NUTRITIVES

Sans sucre ajouté. Calories par verre (12,5 cl) : 65 Kcal.

CONSEILS ET ACCORDS

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.

Servir : à l'apéritif, pour accompagner un dessert ou pour se désaltérer lors d'un goûter. À servir frais entre 8 et 10°C.

Type de bouteille : 75 cl

