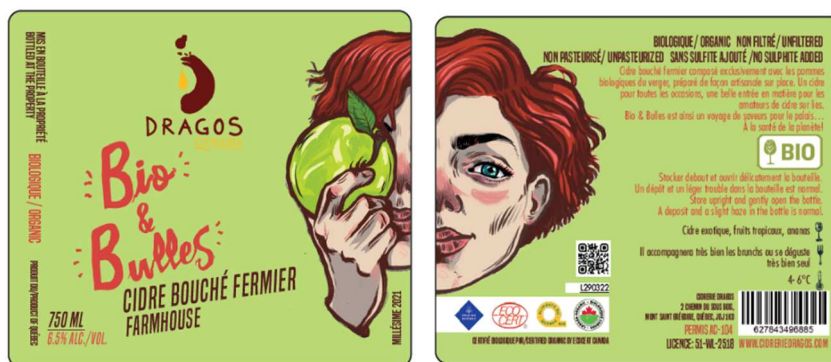



Fiche technique

CIDRE BOUCHÉ FERMIER *biologique* « Bio & Bulles », 2021



Caractéristiques :

- **Biologique**, certifié Ecocert  Certified Organic by Ecocert Canada
- Sans OGM, sans gluten, sans colorant, sans gaz ajouté, sans sulfite ajouté
- Sucre naturel des pommes, non chauffé/non pasteurisé
- Procédé **traditionnel, artisanal, ancestral**
- 6,5 % alc./vol.
- Non filtré, dépôt naturel au fonds la bouteille, avec bulles, sucrosité
- Produit entièrement à la propriété, du verger à la bouteille en méthode ancestrale

« **Cidre bouché** » : se dit d'un cidre dont l'effervescence est naturellement produite par la fermentation alcoolique en bouteille; il n'y a aucun gaz ajouté.

« **Cidre fermier** » : produit à 100% avec les pommes de la ferme.

Méthode de production du cidre « Bio & Bulles » :

- Jusqu'à 20 variétés de pommes biologiques du domaine sont récoltées à l'automne puis pressées sur place, à la cidrerie.
- Ce jus de pomme, sous l'action des levures alcooliques, devient un cidre alcoolisé.
- Il est alors embouteillé afin que la fermentation alcoolique se termine dans la bouteille tout en conservant le gaz carbonique produit naturellement.



Robe orangée voilée, nez exotique de fruit tropicaux : mangue, ananas... En bouche c'est complexe, avec des bulles agréables, des arômes de tarte aux pommes et une belle acidité. Sec en bouche, il présente une belle matière apportée par un élevage sur lies.



Parfait pour le brunch ou l'apéritif se déguste également seul ou en accord avec les fromages et desserts



SERVICE
6 à 8 °C