



CIDRE PAYS D'AUGE

EFFERVESCENT NATUREL

Le Cidre Pays d'Auge est élaboré selon la méthode traditionnelle du Pays d'Auge. Fruitée et acidulée, la bouche révèle avec finesse des arômes de pommes et d'agrumes.

TERROIR : SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET DE MARNES.
VARIÉTÉS : 60% DE POMMES DOUCES AMÈRES, 25% DE POMMES AMÈRES ET 15% DE POMMES ACIDULÉES
RAMASSAGE : D'OCTOBRE À NOVEMBRE
ALCOOL : 5,5 % VOL.

ÉLABORATION

Fermentation contrôlée en cuves inox. Levures indigènes. Le contrôle de la fermentation est fait par soutirages successifs. Cidre non pasteurisé. Mise en bouteille en mars.

Densité : 1061 après pressurage, soit 139g de sucre par litre. 1017 à la mise en bouteille, soit un pourcentage d'alcool dans la bouteille après prise de mousse de 5,5 %.

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur doré, limpide, fine bulle.

Nez : Frais, pomme mure, note florale.

Bouche : Intense, ronde et délicate soulignée par la gourmandise de fruits confits, finale puissante et tannique.

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 35 ans suivant la date de mise en bouteille.

Il est naturel qu'un léger dépôt apparaisse.

Servir : à l'apéritif ou lors du repas, en accompagnement de poissons et viandes blanches crévés, fromages, desserts et crêpes. En préparation de sauces et marinades.

Type de bouteille : 75 cl

