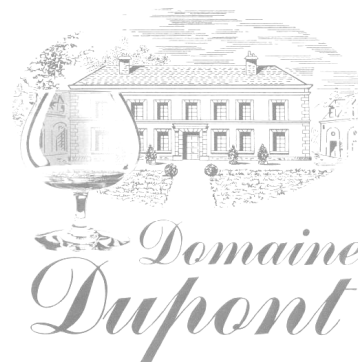


Cidre bouché fermier Etienne Dupont 2008



Sol: Composé d'argile et de marnes. Sol pauvre pour les arbres.

Ramassage: Septembre 2008.

Variétés de pommes utilisées: 100% de pommes douces-amères (Mettais, Binet, Douce Moën et Bisquet).

Densité au pressurage: 1052 soit 116 g de sucre par litre.

Fermentation: Contrôlée en cuves en Inox. Les levures sont des levures indigènes. Le contrôle de la fermentation est fait par sous tirages successifs.

Densité à la mise en bouteille: 1020 (soit un pourcentage d'alcool dans la bouteille après prise de mousse : de 5%).

Mise en bouteille: Juillet 2008.

Aspect: Après avoir versé le cidre, l'effervescence continue et se caractérise par la formation d'un fin cordon de mousse qui se maintient. La couleur est cuivrée et légèrement trouble.

Nez: Léger et complexe, avec des arômes de pommes fraîches et mie de pain.

Bouche: Complexe et intense. Arômes de pommes et agrumes. Acidité en fin de bouche. Ce cidre est persistant en bouche.

Types de bouteilles: 75cl et 37,5 cl.

Conseils de conservation: Bouteilles debout, température entre 8 et 12°C. Se conserve 3 ans dans de bonnes conditions. La bouche s'affinera et deviendra plus complexe, le cidre étant sur lie.

Conseils de dégustation: Se boit à l'apéritif. Il accompagne au cours des repas le poulet rôti, tous les plats de viandes blanches, les poissons cuisinés avec de la crème, les fromages et les desserts.

Ce cidre, élaboré sans filtration finale ni pasteurisation et non sulfité, est susceptible d'avoir un dépôt au fond de la bouteille. C'est un lit de levures qui est une source d'enrichissement aromatique du cidre.