



CUVÉE RÉSERVE

CIDRE VIEILLI EN FÛTS DE CHÊNE

La **Cuvée Réserve** passe six mois en fûts de chêne ayant contenu du calvados. Cet élevage lui apporte de la finesse et une belle complexité. Un cidre de gastronomie. Cidre certifié Bio.

TERROIR : SOLS COMPOSÉS D'ARGILE ET DE MARNES,
IDÉALEMENT PAUVRES POUR LES ARBRES.
VARIÉTÉS : 60% DE POMMES DOUCES AMÈRES
40% DE POMMES ACIDULÉES
RAMASSAGE : D'OCTOBRE À NOVEMBRE
ALCOOL : 8 % VOL.
CERTIFICATION : CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE PAR FR-BIO-09



ÉLABORATION

Double fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Le cidre est transféré dans des foudres de 68 hectolitres ayant contenu du Calvados, où il va lentement s'affiner pendant six mois. Totale maîtrise de l'effervescence naturelle par un passage en cuve close avant la mise en bouteille. Cidre non pasteurisé.

Densité : 1060 après pressurage, soit 127g de sucre par litre.
1020 à la mise en bouteille, soit un pourcentage d'alcool de 8%.

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur or, reflets orangés. Bulles fines.

Nez : Gourmand, parfum de pommes rôties souligné par des notes de vanille, touche d'agrumes et d'épices douces.

Bouche : Ronde et complexe. Belle amplitude aromatique : pommes caramélisées, pruneau cuit, notes d'agrumes, équilibre parfait entre sucrosité, acidité et fruité. Le passage en fûts de calvados amène une jolie profondeur de dégustation renforcée par les tannins fondus.

INFORMATIONS NUTRITIVES

Sans sucre ajouté. Calories par verre (12,5 cl) : 85 Kcal

CONSEILS ET ACCORDS

Conservation bouteilles debout. Peut être conservé 4 ou 5 ans dans de bonnes conditions. Le cidre étant sur lies, il s'affinera et deviendra plus complexe.

Service entre 8 et 12 °C. Cidre de gastronomie : volaille et viande blanche, poisson, fromages à pâte molle, desserts à la pomme. Ou, plus traditionnellement, avec des crêpes, sucrées ou salées.

COMMENTAIRES DE PRESSE :

- ★ Nordic International Cider Awards 2022 : médaille d'Argent
"Complexe, exprimant la pomme sous de nombreuses formes. Beau cidre."
- ★ Elle à Table : "La bouche ronde, séduisante en diable, mutine avec ses jolies bulles."
- ★ La Revue du Vin de France : "Un cidre gastronomique"
- ★ Imbibe Magazine: "nez extraordinaire (...) bouche délicieusement délicate"
- ★ Asia Challenge 2016 : Médaille d'Or

Type de bouteille : 33 cl - 75 cl - Keykeg 20L

