

— Cidre BRUT ou DOUX —

DESIGNATION Cidre Bouché BRUT ou DOUX

Brut : teneur en sucres résiduels inférieure à 28g/litre

Doux : teneur en sucres résiduels supérieure à 42g/litre

ALCOOL Entre 2.5 % et 5.5% vol.

ELABORATION

L'élaboration de notre cidre bouché se fait dans le respect des méthodes artisanales de fabrication :

ramassage des pommes à bonne maturité / lavage et tri sélectif des fruits / broyage des fruits / pressurage de la pulpe / clarification du moût / fermentation alcoolique lente en cuve obtenue grâce à la flore indigène (1 à 4 mois selon les moûts) / mise en bouteilles.

DEGUSTATION

- Couleur : ambrée orangée
- Aspect : limpide et gazeux
- Nez : aromatique

INSTANTS DE CONSOMMATION

Le cidre se consomme frais (entre 8 et 10°C) et de préférence dans des verres « ballon » ou « tulipe ».

Selon qu'il soit « brut » ou « doux », notre cidre ne se consomme pas de la même façon.

Le **CIDRE BRUT** qui a fermenté environ 4 mois a perdu de sa douceur un peu sucrée au profit d'une tendance plus désaltérante. Il se boit généralement en apéritif, nature ou en kir normand, et accompagne le repas (charcuterie, viandes rouges grillées, galettes...).

Le **CIDRE DOUX**, plus fruité et plus sucré, se marie idéalement avec les desserts, les crêpes, tarte aux pommes, tarte tatin... et accompagne certains plats sucrés – salés (pintade aux raisins, porc aux pruneaux...)

GARDE

Dans des conditions optimales de conservation - températures proches de 10°C et bouteilles stockées debout – le cidre bouché peut être gardé 1 à 2 ans.

