

— Cidre AOP Pays d'Auge —

APPELLATION	Cidre AOP Pays d'Auge Protégée
TYPICITE	Cidre à fermentation naturelle en bouteille
ALCOOL	Entre 3,5 et 4,5 % vol.

ELABORATION

L'élaboration du cidre Pays d'Auge se fait dans le respect des méthodes traditionnelles de fabrication :

ramassage des pommes à bonne maturité / lavage et tri sélectif des fruits / broyage des fruits / cuvage de la pulpe à l'air libre pour permettre aux arômes de se libérer et aux jus de prendre leur couleur / 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) / prise de mousse naturelle en bouteille (3 mois minimum).

L'Appellation Cidre Pays d'Auge, stricte, rend obligatoire la réalisation de contrôles analytiques. Tous les ans, une commission d'agrément sous le contrôle de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) procède à un examen organoleptique.

Il s'agit d'un cidre non pasteurisé et non gazéifié.

DEGUSTATION

Cidre limpide. Robe dorée avec des reflets orangés. Bulle fine, mousse discrète.

Nez intense. Arômes de fruits mûrs (pomme de grenier notamment).

Bouche à structure ronde et généreuse. Sucrosité parfaitement équilibrée par une amertume bien fondue. Une pointe d'astringence prolonge sa longueur en bouche.

INSTANTS DE CONSOMMATION

De façon générale, le cidre Pays d'Auge se consomme frais (entre 8 et 10°C) et de préférence dans des verres « ballon » ou dans des verres « tulipe ».

-Le **cidre Pays d'Auge jeune** (du printemps à l'automne), de par sa rondeur et son fruité, accompagne idéalement les plats à la crème et les desserts, notamment les desserts à la pomme (tarte normande, soufflé normand...), les galettes, les crêpes et les galettes des Rois.

-Le **cidre Pays d'Auge d'un an**, plus puissant, accompagne quant à lui à merveille des viandes blanches et certaines viandes rouges (côtelettes d'agneau, magret de canard...).

-Au **delà d'un an et demi**, le **cidre Pays d'Auge** peut accompagner des fromages normands tels Pont l'Évêque, Livarot ou Camembert.

GARDE

En bouteille, le cidre Pays d'Auge continue sa lente évolution de par la présence des levures.

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.

