

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14880053

**ALCOOL**  
7.5

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**PAYS**  
Québec – Canada

**FORMAT**  
750

**TYPE DE PRODUIT**  
Cidre



19<sup>95</sup>\$



### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### RÉCOLTE –

Créé à partir de deux variétés mi-sucrées qui ont une belle acidité c'est la pomme Melba et la Paulared qui donneront tout le caractère à ce cidre brut.

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Travaillant avec la levure de champagne qui a une capacité à travailler longtemps pour arriver à un taux de sucre des plus bas offrant un produit stable et de qualité sur du long terme. Fermentation terminée en bouteille.

#### FILTRATION –

Non filtré.

#### PARTICULARITÉS –

Cidre pétillant naturel non filtré. Sans sulfites ajoutés.

### DÉGUSTATION

#### GUSTATIF

Deux façons de déguster ce cidre: pour les plus téméraires, le mélanger légèrement avec la lie, pour y retrouver toute la complexité et le goût brut du produit ou laisser la lie au fond pour un goût plus léger. En bouche, on y retrouve un goût franc de pommes fraîches et acides, qui se terminera avec un goût sur et rafraichissant. Contrairement à un cidre filtré, celui-ci garde vraiment tous les arômes de la pomme, de l'effet de la levure qui a mangé les sucres.

#### ACCOMPAGNEMENT

L'acidité parfaite fait saliver et présente un beau potentiel de trancher dans le gras à table! Le match parfait de l'apéro. On peut oser la poutine, un succès garanti. Salade de légumes de saison, on peut miser sur une feuille amère comme la roquette. Tartine de chèvre chaud, fajitas ou fish and chips, avec un soupçon de jus de citron, soupe ramen.

### AUTRES INFORMATIONS

#### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

Moins de 1.5 g/L