



Le Petit Pomme Cidre Léger

Méthode de fabrication

Les pommes sélectionnées sont cueillies bien fraîches et pressées tout juste après la récolte en automne. Ce cidre est issu d'une simple fermentation et d'un vieillissement en cuve qui lui permet de développer plus de profondeur. On le dit « léger » car il présente un taux d'alcool inférieur à 7 % d'alcool.

LES POMMES : Lobo, McIntosh, Cortland, Empire, Spartan.

TAUX D'ALCOOL : 6%

Pour les yeux

Beau jaune paille aux reflets dorés discrets.

Arômes Nez et Bouche

La période de vieillissement confère au Petit Pomme Léger un nez parfumé révélant la pomme fraîche et une touche de baies sauvages. En bouche, la pomme est franche mais délicate.

À table

Dans la plus pure tradition, le cidre plat accompagne les crêpes mais on peut oser le servir pour accompagner les viandes blanches comme le porc, la volaille ou encore les saucisses. Ces viandes accompagnées de pommes braisées ou d'un chutney de pommes offriront un rappel agréable au cidre qui les accompagne.

Son charme

- 2011 Médaille d'argent Finger Lakes International Wine Festival Competition
- 2010 Sceau de distinction Coupe des nations, Festival de la Gastronomie de Québec
- 2010 Médaille d'argent Finger Lakes International Wine Festival Competition
- 2009 Médaille d'or Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie du Québec
- 2008 Médaille d'argent Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie du Québec
- 2007 Médaille d'or Finger Lakes International Wine Festival Competition
- 2007 Médaille d'argent Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie de Québec
- 2006 Médaille d'or Finger Lakes International Wine Festival Competition
- 2006 Médaille d'argent Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie de Québec
- 2004 Pomme d'or Concours des Vins et Cidres du Québec, MAPAQ
- 2004 Médaille d'or Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie de Québec



Format 750ml