



## Le Petit Pomme Tranquille

### 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. Le cidre Petit Pomme Tranquille se distingue par son haut taux d'alcool. Celui-ci est atteint par un procédé très court de cryoconcentration afin de concentrer davantage les sucres du moût de pommes. Issu d'un siècle de tradition, le Petit Pomme Tranquille est un cidre au goût unique respectant les méthodes de fabrication familiale de l'époque.

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

**TAUX D'ALCOOL :** 9%

### Pour les yeux

Un beau jaune paille aux reflets dorés discrets.

### Arômes Nez et Bouche

La période de vieillissement confère au Petit Pomme Fort un nez parfumé révélant de façon marquée la pomme fraîche. En bouche, la pomme est présente et longue.

### À table

Étant donné que son taux d'alcool est un peu plus élevé que le Petit Pomme Léger, on peut facilement oser le servir avec des viandes plus soutenues comme la pintade, les cailles, le porc et le veau. Les fromages forts comme les bleus ou les cheddars vieillis représentent également des accords intéressants.

### Son charme

2012 Médaille d'or Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie du Québec

2011 Médaille d'or Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie du Québec

2010 Médaille double or Finger Lakes International Wine Festival Competition

2010 Médaille d'or Coupe des nations, Festival de la Gastronomie de Québec

2009 Médaille d'argent 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 Coupes des Nations, Festival de la Gastronomie de Québec

2006 Médaille d'argent Finger Lakes International Wine Festival Competition

2006 Pomme d'or Concours des Vins et Cidres du Québec, MAPAQ

2004 Pomme d'or Concours des Vins et Cidres du Québec, MAPAQ

2004 Pomme d'or Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie de Québec

2003 Pomme d'argent Concours des Vins et Cidres du Québec, MAPAQ

2003 Médaille d'argent Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie de Québec

2002 Pomme d'or Concours des Vins et Cidres du Québec, MAPAQ

2001 Pomme d'or Concours des Vins et Cidres du Québec, MAPAQ



Format 750ml