Cidre non pasteurisé

Présentation

Christian Drouin élabore chaque année un volume restreint de cidre bouteille. Le cidre est produit à partir des variétés les plus aromatiques. Après être soigneusement lavées et triées, les pommes sont râpées pour une phase de macération de plusieurs heures. Cette étape permet au cidre de prendre sa couleur et arrondit ses tanins. Le marc est alors pressé à faible pression pour en extraire les jus les plus riches. Il fermente ensuite lentement en cuve dans le froid de l'hiver. Aux beaux jours, après plusieurs soutirages et filtrations, le cidre est mis en bouteille pour sa prise de mousse naturelle.

Demi-sec, le cidre est rond, généreux et sur le fruit.

Brut, il est charpenté, riche et de grande longueur.

Récompenses

Cidre Brut - Double Médaille d'Or, Gilbert Gaillard, 2025
Cidre Demi-Sec - Médaille d'Or, Gilbert Gaillard, 2025
Elu meilleur cidre du monde par le New York Times en 2008