

Le Cidre Tranquille

Catégorie de produit	Effervescents
Producteur	Verger Hemmingford
Pays	Canada
Région	Québec
Format	250 ml
Degré d'alcool	12 %
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité approvisionnement continu

Terroir

La cidrerie Verger Hemmingford est situé en Montérégie, à la frontière de l'État de New-York. Jadis, la mer de Champlain couvrait le sol rocailleux.

Microclimat idéal : journées ensoleillées à l'automne et nuits fraîches. Hivers longs et très froids.

1 litre = 3 kg environ de pommes sélectionnées

Vinification et vieillissement

Cidre issu d'une récolte d'automne réalisée à la main. Assemblage de McIntosh (pomme connue pour sa saveur sucrée et acidulée), de Cortland, de Spartan (pomme très sucrée au léger goût de poire) et quelques autres variétés du terroir québécois. Après le soutirage des sucres très concentrés destinés à la production du cidre de glace, le sucre restant emprisonné dans la glace continue d'être récolté, et la vinification est faite à sec. La fermentation à basse température dure six à sept mois en cuve inox.

Le Cidre Tranquille est élaboré et mis en canette à la cidrerie Verger Hemmingford.

Caractéristiques

Comparable à un vin blanc, sa robe est jaune et la couleur est nette et brillante. Au nez, il est expressif et floral (fleurs de pommier et de miel), alliant la pomme mûre et des accents olfactifs minéraux. En bouche, il est fruité, vif et frais avec une légère amertume. Le Cidre Tranquille est ample et offre une belle longueur en bouche. La finale est limpide et propre.

Accords mets et vins

Excellent à l'apéritif ou pour accompagner les sushis, le jambon, les viandes blanches, le poisson et la raclette. Également avec un fromage à pâte molle (chèvre) ou à pâte dense et souple (Barre à Boulard). Prêt-à-boire, à servir bien frais. Frappé, il s'en trouve oxygéné.

Code produit

Québec : 14378151

