



**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Cidre mousseux

**Type de produit :** Origine Québec

**Pays :** Canada

**Région viticole :** Québec

**Nom du propriétaire :** Loïc Chanut

**Vinification :** Cueillette des pommes et surmaturation des pommes durant 2 mois.

**Élevage :** Fermentation et prises de mousses sur lattes 10 mois minimalement.

**Aspect visuel :** Robe jaune-or soutenue, bulle persistante très active

**Aspect gustatif :** Bouche riche et séduisante de la pomme qui perdure en bouche.

**Aspect olfactif :** Nez prononcé de pommes et pointe florale.

**Accord vin et mets :** Mise en bouche, apéro, brunch, fin de repas, produits de la mer, trou normand....

### Le domaine :

Notre domaine qui s'étend entre pierre et terre est situé à Franklin en Montérégie à 40 minutes au Sud de Montréal. MICHELLE BOYER et LOÏC CHANUT les artisans propriétaires explorent de nouvelles avenues encore inconnues à eux, c'est une volonté de créer et pousser leurs connaissances dans le monde de la production et transformation de nouveaux fruits. Depuis quelques années, ils ont prit une tangente différente et travaillent dorénavant avec des variétés de pommes ancestrales, au goût plus sauvage et caractéristique. L'ensemble du domaine est conduit de manière naturelle dans le plus grand respect de la terre et du terroir. LOÏC CHANUT (œnologue de formation) œuvre depuis 2003 au Québec dans la transformation alcoolique, il aura produit plus d'un million de bouteilles de cidre de glace vendues à travers le monde, il est à l'origine du poiré de glace et de nombreux produits à fortes valeurs ajoutées. Sa force : la compréhension de la matière et sa transformation, son observation et sa sensibilité, l'innovation et le développement.