AU PIED DE COCHON POMME À CHEVREUIL

Orange · Canada / Québec

Couleur : Orange

Appellation : Cidre mousseux
Type de produit : Origine Québec
Pays : Canada
Région viticole : Québec
Nom du propriétaire : Martin Picard

Vinification : Macération de 24h et fermentation à basse température afin de développer les textures et les tannins. De fréquents soutirages sont faits dans le but de ralentir et d'appauvrir le cidre en levures naturelles. La bulle, bien présente, est le résultat d'un embouteillage ni filtré ni dégorgé..

Aspect gustatif : La bulle bien présente. La présence des lies apportent une complexité à ce jus naturel.

Le domaine :

En opération depuis 2019, la cidrerie Au Pied de Cochon propose des cidres artisanaux mettant en valeur les fruits du verger. La cidrerie offre présentement 12 cuvées en vente chez plusieurs cavistes, restaurants, bars, épiceries spécialisées et dépanneurs de la province de Québec.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Apr 2023

Cidre mousseux. La rumeur voulant que la SAQ voulait offrir davantage de cidres artisanaux du Québec s'était rendue à mes oreilles, mais je ne pensais pas en voir aussitôt! Sur le terrain de la cabane du Pied, on retrouve pas mal de pommiers. Ça fait plusieurs années que Vincent Dion-Lavallée s'occupe du volet cidrerie. Il fait des cidres fermiers naturels de super qualité. Macération de 24h et fermentation à basse température. On soutire plusieurs fois le cidre pour le clarifier, on le met en bouteille avant la fin de sa fermentation et on obtient une bonne bulle, sans dégorgement (ouvrir bien frais pour éviter tout dégat).

https://us18.campaign-archive.com/home/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5e176004da