



Producteur : Cidrerie Au Pied de Cochon

SAQ (CCNP) : 15167145

Couleur : Orange

Format : 750ml

Prix : 23.70 \$

Appellation : Cidre mousseux

Type de produit : Origine Québec

Pays : Canada

Région viticole : Québec

Nom du propriétaire : Martin Picard

Vinification : Macération pelliculaire de 30 jours sur pelure et pépins de pommes Lobo, Cortland, MacIntosh, Russet et Willamette. Fermentation avec les lies de Frontenac Gris de Pinard et filles. Pigeage fréquent et seconde presse pour extraire les aromatiques.

Élevage : Élevage en amphore en fin de fermentation pour atténuer l'acidité.

Aspect gustatif : Cidre perlant complexe et d'une amertume soutenue.

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, épicerie spécialisées et dépanneurs de la province de Québec.

Revue de presse :

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), May 2023

Yoooooooo pince-toi! Tu ne rêves pas. Une autre cuvée de cidre du Pied de Cochon! Celle-ci en plus a été macérée avec les lies du Frontenac Gris du vignoble Pinard & Filles durant 30 jours, puis élevée en amphore permettant d'atténuer l'acidité tout en demeurant désaltérant. Ça, c'est du cidre de pic-nic au parc mes amis!!! Sautez là-dessus!