



Producteur : Cidrerie Au Pied de Cochon

SAQ (CCNP) : 15167161

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 19.40 \$

Appellation : Cidre mousseux

Type de produit : Origine Québec

Pays : Canada

Région viticole : Québec

Nom du propriétaire : Martin Picard

Vinification : Macération des pommes (Lobo, Cortland, MacIntosh, Russet et Willamette) de 24h et fermentation à basse température. Prise de mousse réalisée avec notre sirop d'érable. Les bouteilles reposent 6 mois sur lattes et sont dégorgées manuellement à la volée.

Aspect gustatif : Cidre sec avec une belle acidité et une amertume bien présente. Bulle fine et délicate.

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 :

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit ?*, May 2023

Cidre pétillant. 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. Je vous recopie leurs mots sur la cuvée: "Macération de 24h et fermentation à basse température. Prise de mousse réalisée avec notre sirop d'érable. Les bouteilles reposent 6 mois sur lattes et sont dégorgées manuellement à la volée. Cidre sec avec une belle acidité et une amertume bien présente. Bulle fine, délicate et crémeuse. Produit limpide sans présence de dépôts. Nous venons tout juste de le dégorgé et c'est le cidre parfait pour un apéro entre amis."

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

Au Pied de Cochon

[...]

Pays: Canada (Québec)

Variétés: Lobo, Cortland, Macintosh, Russet et Willamette

On commence cette semaine avec du cidre sec et effervescent du magnifique verger de la cabane du Pied de Cochon. Endroit devenu mythique pour les repas gastronomiques de cabane à sucre, maintenant tout aussi populaire l'été avec les pic-nic au verger tout aussi gastronomique où les vins et les cidres naturels sont à l'avant-plan! Leur tout premier cidre élaboré il y a 4 ans est enfin disponible en SAQ. Cidre brut fermier de méthode traditionnelle, fermentation à froid, prise de mousse au sirop d'érable, 5 mois sur lattes et dégorgés manuellement à la volée. À 7% d'alcool, ça déclare l'arrivée du printemps!