

LA FACE CACHÉE  
DE LA POMME



# DÉGEL

## CIDRE TRANQUILLE

**TYPE :** Cidre tranquille (comparable à un vin blanc). Élaboré et mis en bouteille à la propriété. Produit du Québec, 11 % alc./vol.

**VERGER :** Situé en Montérégie, à la frontière de l'État de New York. Jadis, la mer de Champlain couvrait le sol rocailleux.

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

**MÉTHODE :** Lorsque le printemps s'annonce, on récolte les sucres toujours emprisonnés dans la glace (après la fin du soutirage destiné au cidre de glace Neige). S'ensuit une fermentation à basse température qui dure de six à sept mois en cuves d'inox.

**RENDEMENT :** 1 litre = 3 kg environ de pommes sélectionnées

**SUCRE :** 200 g/L avant fermentation, 28 g/L résiduels

**ACIDITÉ :** 6 g/L

**VINIFICATEUR :** Loïc Chanut



Récolte d'automne, 80 % McIntosh (pomme connue pour sa saveur sucrée et acidulée) et 20% Spartan (pomme très sucrée au léger goût de poire).



Robe jaune. La couleur est nette et brillante.



Expressif et floral (fleurs de pommier et de miel), alliant la pomme mûre et des accents olfactifs de minéralité.



Fruité, vif et frais à souhait. Présence d'une légère amertume. Il est ample et offre une belle longueur en bouche. La finale est limpide et propre.



Apéro. Sushi, jambon, viande blanche, raclette. Fromages à pâte molle (chèvre) ou à pâte dense et souple (Barre à boulard).

**6°C**

Servir bien froid.



Prêt à boire, il se boit jeune. En carafe, ses arômes et sa structure se remanient et gagnent en amplitude. Frappé, il s'en trouve oxygéné.

« Ne manquez pas ce mellifère et satiné cidre tranquille (2005), /.../ aux saveurs croquantes et persistantes, rappelant la pomme McIntosh et les fleurs blanches, vinifié avec brio par l'équipe du désormais célèbre domaine de La Face Cachée de la Pomme. »

*La Sélection Chartier 2008, p. 348*



Or, All Canadian Wine Championships, 2008



Argent, Coupe des Nations de Québec, 2008



Or, Coupe des Nations de Québec, 2006



Argent, Finger Lakes International Wine Competition, 2006

[LAFACECACHEE.COM](http://LAFACECACHEE.COM)

[VENTES@LAFACECACHEE.COM](mailto:VENTES@LAFACECACHEE.COM)

T 450.247-2899 F 450.247.2690

SAQ 750 ml + 10661486