



Votre cidrerie en Bretagne, producteur de cidres 100% pur jus

Fabrication de cidre traditionnelle et ancestrale de Bretagne
Méthode artisanale. Depuis 1955.

Haute-qualité. Régulièrement médaillés aux différents concours nationaux et internationaux.



Étapes de la fabrication d'un cidre artisanal de Bretagne :

- 1- À l'origine, le fruit : Nos arbres, de variétés sélectionnées (Kermerrien, Marie Ménard, Douce Moên, Peau de Chien, Douce Coëtigné), sont suivis avec soin jusqu'à la maturité des fruits.
- 2- La récolte, prendre soin du fruit : nous ramassons nos pommes principalement à la main, afin de préserver la qualité du fruit.
- 3- La préparation du fruit avant broyage : les pommes sont ramassées et conservées dans des caisses paloxes environ 3 semaines, leur permettant une déshydratation, nécessaire pour concentrer les arômes naturels.
- 4- Extraction du pur jus : nos pommes sont alors prêtes à être broyées. Ceci fait, la pulpe subit une période de repos qui permet d'arrondir le côté astringent que peuvent avoir certains cidres ; elle est alors la presse afin d'obtenir le pur jus.
- 5- Fermentation naturelle : mis en cuve de fermentation, son évolution est régulièrement suivie afin d'assurer la qualité. **Prise de mousse naturelle qui correspond à une fermentation en vase clos** permettant de dissoudre dans le cidre, le gaz carbonique issu de processus naturels.
- 6- Embouteillage : arrivé à maturité, conditionné en bouteilles type champenoise avec leur traditionnel bouchon de liège et muselet. **Produits non pasteurisés : donc préservation intégrale des saveurs du cidre.** Légère filtration avant l'embouteillage pour éliminer les levures naturellement à l'origine de la fermentation. Et, savourez !

