

ENTRE PIERRE & TERRE

DE LA TERRE AU VERRE

CIDRE FERMIER - PÉTILLANT NATUREL - 750 mL - 20,80\$



POMMES À CIDRE BIEN MÛRES, BROYÉES ET MACÉRÉES À FROID 3 À 5 JOURS
PRESSURAGE ET FERMENTATION EN MÉTHODE NORMANDE SUR LEVURES INDIGÈNES
ÉLEVAGE - SOUTIRAGE & FERMENTATION AU FROID DE L'HIVER
MÉTHODE ANCESTRALE - PÉTILLANT NATUREL

BOUCHE - SEC, RUSTIC, ARÔMES DE POMME MÛRE AUX ÉPICES DOUCES, FOIN HUMIDE, ZESTE D'ORANGE

% ALCOL - 6,5 %



PHILOSOPHIE

Situé à flanc de coteau, au cœur de Franklin, Entre Pierre et Terre produit depuis plus de 15 ans des poirés, des spiritueux et des cidres artisanaux d'une grande qualité. Pour Loïc Chanut, œnologue, distillateur et créateur du Poiré de glace au Québec, la qualité du fruit et le respect des sols priment sur le volume de production.

Ici, tout est fait à la main et transformé sur place grâce à une petite équipe de passionnés; même les alcools de base pour les différents Gin, Liqueurs et Vermouth sont distillés au domaine à partir des pommes et des poires du verger; phénomène rare dans l'industrie des spiritueux au Québec. Le verger produit plus de 30 variétés de poires et 25 de pommes ancestrales selon des principes de préservation de la biodiversité de la flore et des sols.

Loïc Chanut

