

PETILLANT DE POIRE

SANS ALCOOL

La Ferme St Charles



Situation : Situé à Plessé, dans le pays de Redon, la Ferme St Charles produit différents. Yvon Heurtel et Véronique sont tous deux agriculteurs et ont leurs propres vergers. Ils transforment pommes et poires en cidre, poiré, jus et pétillant. La ferme St Charles est exploitée par cette famille depuis plus de 20 ans sur une superficie de 40 hectares. Les vergers sont enherbés et conduit de manière très raisonnée (pas de desherbages...). A maturité les pommes et les poires sont récoltées puis pressées dans les meilleures conditions. Après une douce filtration, les jus sont pasteurisés puis gazéifiés.

Variétés de Poires: Poires à Poiré (moins sucrée que la poire de table qui développe des parfums subtils).

Température de Service : 8°C

Observations : La bouteille est belle, le bouchon part comme pour un champagne, servi très frais, un vrai régal ! Petits et grands en redemandent. La robe est jaune pale. La bouche est fraîche, délicate, avec de fines bulles : à l'apéritif ou au dessert (tarte aux poires ...), servez-le en flûte pour plus d'élégance.