

PETILLANT DE POMME A CIDRE

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 désherbages...). 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 Pommes : Pommes à cidre (avec plus de caractère et riche en polyphénols) et pommes douces, acidulées (peu sucrées).

Température de Service : 8°C

Observations : Robe jaune dorée, légèrement huileuse avec une bulle fine au bon renouvellement. Le nez est bien ouvert, sur le registre de la pomme mûre. Beaucoup de gourmandise sans excès de sucre, ce pétillant est parfait à l'apéritif ou pour les goûters (tarte aux pommes, galettes, ou crêpes)

Sarl la Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 📠: 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com