

Cidre Artisanal Bouché TOUTAIN Normand 5.4°C 75 cl Domaine de la Couterie

Onctueux, fruité développant des arômes de pommes cuites et des notes de cuir, la bouche est désaltérante, riche, intense et complexe, avec des notes de



Référence : 691105

Prix : 7.60 €

Descriptif :

Cidre Artisanal Bouché TOUTAIN Normand 5.4°C 75 cl

Le domaine de la Couterie est exploité depuis 5 générations par la Famille TOUTAIN à BEUZEVILLE en Normandie, en dessous de Honfleur. Cette famille respecte les traditions ancestrales de fabrication, l'exploitation s'étend sur 25 hectares, et se compose de différentes races de pommes (35 races composent le verger) :

les pommes douces 60% du verger (binet rouge, doux verret de Carrouges...) pour l'alcool,

30% de pommes douces amères (mettais, doux évêques, domaines muscadet de Dieppe, doux Normandie..) pour le corps 10% de pommes amères (rambault, clos renault,..) pour la conservation.

Au Domaine de la Couterie, 95% des pommes récoltées sont destinées à la distillation pour l'élaboration du Calvados.

Par ailleurs, le Calavados TOUTAIN, est contrôlé et dégusté par les membres agréés de l'INAO et de l'Interprofession des Appellation Cidricoles (IDAC) afin de valider la commercialisation et les qualités gustatives. Cette Maison présente ses eaux de vie sur les plus belles Tables étoilées (maison Trois Gros à Roanne, Bernard Loiseau à Saulieu, la Tour d'Argent à Paris, entre autre, ...)

notes de dégustation :

Onctueux, fruité développant des arômes de pommes cuites et des notes de cuir, la bouche est désaltérante, riche, intense et complexe, avec des notes de pommes cuites, tarte tatin, caramel. Un cidre parfait pour accompagner le repas ou être servi à l'apéritif nature ou en Kir Normand.

caractéristiques :

Ce Cidre Bouché est le résultat d'une sélection rigoureuse des variétés de pommes propices à sa fabrication. L'élaboration de ce cidre bouché se fait dans le respect des méthodes traditionnelles de fabrication. L'intégralité du processus de fabrication se fait naturellement comme la clarification naturelle du moût, ou encore la fermentation alcoolique lente en cuve, obtenue grâce à la flore indigène (1 à 4 mois selon les moûts), mais aussi une prise de mousse naturelle en bouteille de 3 mois minimum.

accords : apéritif, galettes de sarazin salées et sucrées, volaille, boudin blanc, dessert à base de pomme et de poire, galette des rois

T°S: 6-8°C

G:2 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)