

# Cuvée « Origines » monovariétal de pomme Pied-Court

## Variété locale mise en œuvre :

La variété Pied-Court est une pomme acidulée à cidre originairement obtenue et identifiée dans le canton de Jazé en Ille et Vilaine.

## Élaboration au domaine de manière ancestrale et naturelle :

Récolte manuelle, millésime 2021, fermentation lente basse température sur levures indigènes, sans sulfites ajoutés, effervescence naturelle en bouteille, non pasteurisé, élaboré à partir des fruits récoltés dans notre verger en agriculture biologique sans ajout d'additifs et pressés à pleine maturité.

## Élevage et description des fûts :

Élevée en fût de chêne français (d'occasion fraîchement vidangé)  
ex-rhum de la Barbade durant 3 mois  
Barriques Rhum Barbade 4 x 225 L

Barrique d'environ 5 à 7 ans d'âge

1er remplissage vin rouge – Entièrement régénérée avec traitement des bois intérieur en chauffe forte pour accueillir un rhum de la Barbade pendant 12 mois.

Nez : Rond avec des notes pâtisseries – Arômes de fruits exotiques, de raisin mûr et de pruneau, quelques notes torréfiées

## Production :

Production totale : 1072 bouteilles

Cidre Brut : 22 g/L sucre résiduel

6 % alc.Vol.

Rapport sucre – acide (sucre/acide) = 4,2

## Description sensorielle de la cuvée :

Cidre blanc pâle au nez net et puissant dominé par le bois et des saveurs de coing mur, chocolat, torréfaction. La bouche est aussi complexe, ronde, et très charpentée.

## Philosophie de la cuvée :

L'idée à l'origine de cette cuvée est d'enrichir un cidre monovariétal de pomme acidulée, net et rafraîchissant avec la complexité des aromatiques du rhum sans en ressentir la puissance alcoolique.

**Célébration du départ de la route du Rhum  
par le lien de la terre du cidre et la terre du Rhum**