

# POMME BRUT



## Profil

La synergie au sein de la Ferme entre les différentes cultures est au cœur de toutes nos créations. En 2021, les pommiculteurs de Coteau Rougemont ont sélectionné les meilleurs pommiers du verger pour en extraire un minot de chaque. À partir du jus issu de ces fruits, nous avons élaboré ce cidre comme un vin de méthode champenoise.

## Note de l'œnologue

Pomme Brute est un cidre sec, sans sulfites ajoutés. Les arômes sont floraux et riches. La bouche fleurte entre la minéralité du vin et l'onctuosité du cidre fermier. Non filtré, nous avons voulu capturer toute la matière de ces fruits de qualité.

## Données techniques

Pourcentage d'alcool : 8 % alc./vol.

Acidité totale : 4,2 g / litre

Sucre résiduel : 3,6 g / litre

## Variété

Empire, McIntosh, Cortland, Gala, Ambrosia, Honey Crisp et pommes à cidres.

## Vinificateur

Benoit Giroussens

## Accords

En apéritif avec des noix.

## Service

Servir entre 8° et 10°C

## Code SAQ

15190644



VIGNOBLE  
ET CIDRERIE  
COTEAU  
ROUGEMONT

1105, Petite Caroline, Rougemont (Québec) J0L 1M0  
450 469-3090  
coteaurougemont.ca  
info@coteaurougemont.com