

homestead

# La Capsule Temporelle

cidrerie

	Cuvée	APOLOGIE DE LA MAC		
	Millésime	<p><b>2021, notre premier millésime.</b> L'entreprise étant en démarrage, le verger ne fut pas taillé en 2021. Les pommes étaient donc plus vertes en moyenne et, par ce fait, une touche plus acides et moins parfumés. De plus, nous avons eu une série de gels à deux moments: à la floraison et lorsque les pommes avaient la grosseur d'un 5 cents. Ceci a contribué à créer moins de pommes, mais elles étaient de grosseur plus imposante. Le ratio chair à peaux était donc plus élevé. Une sécheresse a aussi eu lieu de mai à fin-juin puis, pour le reste de la saison, ce ne fut pas exceptionnellement pluvieux. Notre virage bio fut amorcé et nous avons augmenté notre seuil de tolérance pour les insectes et les maladies. Selon certaines études, ceci aurait un impact positif sur la richesse des fruits sur plusieurs plans.</p>		
	Cultivars et ingrédients	100% McIntosh Aucun autre ingrédient ne fut ajouté.		
	Vinification	La majorité des pommes (80%) de ce cidre ont été cueillies bien mûres, ont été légèrement passerillées, broyées, macérées de 48 heures à 7 jours pour ensuite être pressées. La fermentation a été amorcée avec un pied de cuve de levures indigènes. Suivant une longue fermentation à froid en cuve de acier inoxydable, ce cidre a été embouteillé avec un sucre résiduel pour une prise de mousse en bouteille avec une méthode ancestrale. Finalement, ce cidre est élevé sur ses lies.		
	En dégustation	Au nez: Pomme fraîche, vrai jus de pommes authentique. En bouche: Effervescence très douce, voire quasi perlant. Présence de tanins légers et soyeux qui contribuent à équilibrer la pointe d'amertume, l'acidité vive et le sucre résiduel, qui lui est demi-doux. Breuvage de choix pour une célébration détendue, une apologie qui défend bien la pomme classique du Québec! Remettre en suspension les lies 10 minutes avant de le décapsuler. Ceci uniformise la texture, les arômes et les tanins.		
	Taux d'alcool	5,9 % alc./vol.	Sucre résiduel	18 g/L
	So <sup>2</sup> total	<5mg/L		
	PH	3.6	Température de service	12-14°Celcius
Acidité totale	3.5			

Cidrerie la Capsule Temporelle  
Franklin, Québec