


homestead

La Capsule Temporelle

cidrerie

	Cuvée	GINGEMBRE		
	Millésime	<p>Les pommiers ne sont pas encore taillés et en début de saison, il pleut énormément. Pour ces raisons, nous avons eu une infection de tavelure moyennement importante sur la majorité du verger. La production fut assez volumineuse, ce qui nous a permis d'augmenter notre production un peu.</p> <p>Le millésime 2022 fut aussi assez rempli de péripéties. Nouvelle main d'œuvre, diagnostic du gène BRCA1 chez Catherine, son opération le 14 octobre (en pleine récolte) avec une convalescence de huit semaines, la vente des cidres du millésime 2021, le millésime 2022 à récolter et transformer, ouf... mais quelle saison!</p> <p>Pour toutes ces raisons, les pommes sont ramassées extra mûres en 2022 et nous sommes très contents du millésime 2022.</p>		
	Cultivars et ingrédients	50% Histoire complète, 50% Empire, Gingembre québécois de nos fermiers de famille à la COOP Les Jardins de la Résistance.		
	Vinification	La base est constitué de 1/2 d'Histoire complète (assemblage d'une partie de toutes les variétés récoltées ici) co-fermenté avec 1/2 de cidre 100% de pommes Empire. Ensuite, en fin de fermentation il fut infusé avec de la racine de gingembre québécois de nos fermiers de famille à la COOP Les Jardins de la Résistance. Merci la gang, vous êtes magiques!		
	En dégustation	<p>Au nez: gingembre confit, citron confit, florale, délicat!!</p> <p>En bouche: délicat, minéral, rafraîchissant.</p> <p>Très, très bon seul, il se marie exceptionnellement bien avec la cuisine relevée comme les cuisines asiatiques.</p>		
	Taux d'alcool	6,3 % alc./vol.	Sucre résiduel	11 g/L
	So ² total	<5mg/L	Potentiel de garde	3 ans
PH	3.7			
Acidité totale	3,2	Température de service	8-12°Celsius	

Cidrerie la Capsule Temporelle
Franklin, Québec