

homestead

La Capsule Temporelle

cidrerie

| | | | | |
|--|--------------------------|--|------------------------|---------------|
|  | Cuvée | L'HISTOIRE COMPLÈTE | | |
| | 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 | Assemblage de jus de chacun des cultivars de pommiers qui ont produit des pommes en 2022. McIntosh, Spartan, Cortland, Délicieuse Rouge, Idared, Wolfriver, Jersey Mac, Mac d'été, Melba, Lobo, Spartan, Empire, Nortern Spy, Fameuse, Hummes etc. Aucun autre ingrédient ne fut ajouté. | | |
| | Vinification | Un cidre inspiré de l'histoire. Un cidre façonné par la diversité des vieux vergers de Franklin ainsi qu'à la manière dont le cidre se faisait ici il y a longtemps... avec ce qu'il y avait! Le but était de représenter le terroir et la complexité d'un ancien verger. Les pommes de ce cidre ont été broyées, macérées de 48h à 5 jours et ensuite pressées. La fermentation fut amorcée avec un pied de cuve aux levures indigènes. Ce cidre fut embouteillé avec un sucre résiduel pour une prise de mousse en bouteille avec une méthode an-cestrale. Finalement, ce cidre est élevé sur ses lies. | | |
| | En dégustation | Au nez: pomme fraîche mûre, peau de pomme, floral, mielleux. En bouche: sec, bulles fines, acidité rafraîchissante, légers tanins soyeux. Désaltérant, parfait pour le brunch, l'apéro ou en accord avec des mets et fromages légèrement vieilliss. | | |
| | Taux d'alcool | 6,4 % alc./vol. | Sucre résiduel | 10 g/L |
| | So ² total | <5mg/L | Potentiel de garde | 3-4 ans |
| | PH | 3.7 | | |
| | Acidité totale | 3.2 | Température de service | 12-14°Celsius |

Cidrerie la Capsule Temporelle
Franklin, Québec