

homestead

# La Capsule Temporelle

cidrerie

	Cuvée	HOUBLON DE FRANKLIN		
	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 un peu notre production.</p> <p>Le millésime 2022 fut 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 de ce millésime.</p>		
	Cultivars et ingrédients	Une partie de l'Histoire complète infusée avec du houblon biologique Challenger, Cascade, Tea Maker et Lupuloides.		
	Vinification	<p>Les pommes de ce cidre ont été broyées, macérées de 48h à 5 jours pour ensuite être pressées. Il s'agit d'un assemblage d'une partie de toutes les pommes du verger où la fermentation fut amorcée avec des levures indigènes. Le tout fermenta en cuve d'inox et fut soutiré plusieurs fois avant d'y infuser à froid du houblon biologique de notre voisin Martin, de Houblon Franklin. L'infusion du houblon fut vers la fin de la fermentation avec un pigeage quasi-quotidien. Par la suite, nous avons retiré les mousselines de houblon et avons embouteillé ce cidre pour une prise de mousse en bouteille avec la méthode ancestrale. Finalement, ce cidre est élevé sur lies.</p>		
	En dégustation	<p>Ceci n'est pas une IPA!!!!</p> <p>Au nez: Ça sent encore le rêve! Arômes herbacés, voire d'eucalyptus, pêche et pétales de roses. Ce cidre changera-t'il de profil aromatique avec le temps, comme la cuvée 2021? Prenez-en quelques bouteilles que vous dégusterez au fil du temps.</p> <p>En bouche: sec, bulles fines, acidité désaltérante, tanins légers.</p>		
	Taux d'alcool	6,6 % alc./vol.	Sucre résiduel	9.4 g/L
	So <sup>2</sup> total	<5mg/L	Potentiel de garde	2 ans
	PH	3.7		
	Acidité totale	3.8	Température de service	8-12°Celcius

Cidrerie la Capsule Temporelle  
Franklin, Québec