

. D O M A I N E .  
DU  
N I V A L

<b>Cuvée</b>	MÉTISSAGE SUR MARC - GAMARET
<b>Millésime</b>	2022
<b>Pommes</b>	100% Pommes sauvages
<b>Marc de raisin</b>	100% Gamaret
<b>Culture</b>	Ce cidre est élaboré à partir des fruits récoltés sur plusieurs dizaines de pommiers sauvages poussant sur notre terre ainsi que sur les terres voisines du vignoble, en bordure de la rivière Yamaska. Chacun des arbres est unique. Ce cidre contient donc autant de variétés de pommes qu'il y a d'arbres récoltés, soit au minimum une cinquantaine dont quelques-unes de pommettes. Certaines pommes sont particulièrement amères, d'autres plus acides ou sucrées, et chacune possède sa propre trame aromatique. Nous récoltons chaque variété à pleine maturité, de la fin août à la mi-octobre pour un maximum de saveur. Les pommiers ne sont jamais traités ni taillés et sont donc laissés libre d'exprimer leur pleine personnalité.

<b>Fermentation</b>	Les pommes sont récoltées en continu de août à octobre dès lors qu'un pommier a atteint sa pleine maturité. Les fruits sont ensuite laissés en caisses au frais pour une durée de 10-15 jours afin de leur permettre de compléter leur maturation. Après broyage, le marc est laissé en macération durant 24 heures avant d'être pressé. Une fermentation lente sur levures indigènes s'ensuit et cette fermentation s'étire sur plus de 2 mois avec l'ajout constant de nouveau jus, au fur et à mesure des nouvelles récoltes de pommes. De nombreux soutirages en court de fermentation permettent d'appauvrir le moût et de ralentir la fermentation pour clarifier le cidre et atteindre son plein potentiel aromatique. À la mi-octobre, nous ajoutons une quantité importante de marc de raisin fraîchement issu du pressurage du Gamaret après fermentation. Le marc est laissé à macérer durant une semaine puis le tout est pressé à nouveau. Le cidre est mis en bouteille rapidement après cette étape et un ajout de jus de pomme frais assure la prise de mousse.
<b>Élevage</b>	Six mois en bouteille, sans dégorgement
<b>Production</b>	587 bouteilles

<b>Alcool</b>	7,0 %
<b>pH</b>	4,1
<b>Sucre résiduel</b>	0 g/L
<b>SO2 total</b>	20 ppm