



Chapman 473mL

24 x 4,75\$

Collection Terroir

CIDRERIE CHOINIÈRE



Des pommes à boire qui ont de la gueule !

Enraciné au village de Frelighsburg, dans les Cantons de l'Est, le verger familial Choinière cultive des pommes traditionnelles, et en découvre des sauvages, depuis une quarantaine d'années.

Avec l'aide de sa compagne Alexa, Gabriel décide d'aller au-delà de la simple pomme à croquer, et de se lancer dans l'élaboration de cidres fermiers, uniques et naturels sur la terre familiale.

Après quelques années d'expérimentations, parallèlement à la conversion du domaine en agriculture biologique, il fait de 2018 son premier millésime, et depuis, l'intérêt ne démord pas !

Misant sur les levures indigènes et sur une prise de mousse naturelle, sans dosage, ses cidres effervescents marqués par leur terroir sont d'une qualité absolument renversante.

Provenance : Canada / Québec

Type : Cidre

Millésime : NM

Ce que ce flacon contient : pommes à croquer traditionnelles

Vinification : fermentation via levures indigènes

Élevage : en cuve inox; prise de mousse.

Dégustation : arômes de pomme douce-amère, touche florale, acidité fraîche, bulles fines, profil désaltérant et sec.

Note : clin d'oeil à John Chapman, ayant fortement contribué à la propagation des pommiers en Amérique dans les années 1800



À 6,5% d'alcool, voilà un format pratique pour combler la soif du nomade!