

Zanzibar 355mL

24 x 3,50\$

Collection Terroir

CIDRE SAUVAGEON





Ça mijote en ville : du beau et du bon!

Initiée par Pauline et Raphaël, Sauvageon est une cidrerie urbaine qui confectionne des cidres bruts aux pommes et aux fruits, sans aucun intrant. Le duo s'investit aussi dans la matière première, produite et récoltée à la Ferme du Ruban Bleu, à Mercier.

À terme, ils rapportent fruits et aromates à leur chai urbain, situé à la Centrale Agricole de Montréal, afin que les expérimentations commencent : voilà des breuvages artisans hautement diversifiés et ô combien rafraîchissants, que l'on vous conseille sans plus attendre.

Provenance: Canada / Québec

Type: Cidre || || Millésime: 2024

Ce que ce flacon contient: pommes du verger bio À la Croisée des Pommes, gingembre de la Ferme Chapeau Melon

Vinification: co-fermentation du gingembre et du moût de pomme, sur levures indigènes, pendant 30 jours; prise de mousse.

Dégustation: arômes de pomme, citron et gingembre confit, acidité fraîche, bulles fines, profil désaltérant et sec.

À 6,5% d'alcool, voilà un format pratique pour combler la soif du nomade, au parc, en canot, en camping... Du contenu de la canette jusqu'à l'occasion même de l'ouvrir, pensons local!