

LE SMALL BATCH

FICHE PRODUIT

Le Small Batch est élaboré au cœur de la Normandie, tous nos vergers sont situés à proximité du Château de SASSY. Ce cidre artisanal dont la recette est héritée du cidre servi au Château repose sur une sélection rigoureuse des pommes, chaque fruit étant choisi ou éliminé à la main.



DÉGUSTATION

Cidre brut et de caractère. Notes d'amertume avec un goût robuste et tannique, et une fin de bouche aux notes de «terroir», rappelant les origines normandes du produit. Il se marie parfaitement avec du fromage, de la charcuterie et du gibier. Servir à 8°C.

TERROIR

Limono argileux - La proximité avec les massifs forestiers confère aux pommes une acidité particulière liée au terroir qui se trouve atténuée par la douceur de la plaine limono-argileuse.

VARIÉTÉS

5 variétés de pommes traditionnelles (Bedan, Doux Normandie, Frequin, Douce Moën, Douce Coët Ligné...).

ROBE

Jaune or avec un léger voile levurien

BOUCHE

Bouche démarrant sur des notes brutes pour retrouver un équilibre doux-amer par la suite. Un peu d'acidité s'ajoute en fin de bouche. Des arômes de pommes sauvages peu sucrées accompagnent l'ensemble.

NEZ

Nez rustique mais franc, rappelle les cidres fermiers

COCKTAIL

- 2 cl jus de citron jaune
- 5 cl d'apéritif 30&40
- 1/2 ananas pressé
- 4 cl de gin Christian Drouin
- 4 cl de cidre Small Batch SASSY
- Sucre

Guillaume Leblanc pour Le Dirty Dick

ALCOOL

5% Vol

TAUX DE SUCRE

25 g/l

FORMATS

33 cl & 75 cl

