



CIDRE, NOUVELLE VAGUE, BORDELET (33 CL.) – 2024



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Sidre de «soif» avec un caractère pétillant léger, parfait à table, en mode bar, sur un buffet, en picnic, en terrasse, etc. Equilibre entre le brut et demi-sec, accompagnant une multitude de mets ! Et son format le rend facile à emporter et à le glisser dans la glacière, votre frigo...

PROVENANCE
NORMANDIE

APPELLATION
CIDRE

DOMAINE
ERIC BORDELET

METS - VINS
A BOIRE À TOUTE
HEURE DU JOUR ET
DE LA NUIT, SERVI
BIEN FRAIS, EN
ALTERNATIVE FESTIVE
À LA BIÈRE PAR
EXEMPLE !



CŒNOLOGIE

Après une carrière en restauration, Eric Bordelet fonde son entreprise cidricole en 1992. Ses 23⁷ha de vergers (pommes à cidre, poires à poiré et cormes), situés en Normandie méridionale sur des schistes du Briovérien supérieur, sont cultivés en agriculture biologique et biodynamique, et certifiés Qualité France depuis 1996.



VITICULTURE

La récolte manuelle s'effectue de septembre à décembre, selon la maturité des nombreuses variétés, dans des paniers déposés dans des palox. Les fruits sont assemblés, grossièrement broyés, pressurés délicatement, puis le jus est débourbé et soutiré. La fermentation ancestrale se déroule en cuve, avec une mise en bouteille étalée sur plusieurs semaines ou mois selon les cuvées, conservant les sucres naturels résiduels (fructose) sans ajout de saccharose. Les sulfites sont ajoutés sous différentes formes, avec un SO₂ total compris entre 50 et 80 mg/l selon le millésime.