

## L'HEURE EST GRAVE

*le classique*



Cidre sec vieilli avec copeaux de chêne. Fermenté avec une levure saison belge, il propose des notes d'épices et de fleurs.

5,8 % alc./vol

0 g Sucre / 355 ml

## LE PATRIOTE

*aux bleuets*

Cidre sec dont le bleuet apporte un côté charnu à la fraîcheur de la pomme. Sa teinte écarlate annonce une saveur fruitée et légèrement sucrée.

4,6 % alc./vol

4 g Sucre / 355 ml

## LE JARRET NOIR

*houblonné*



Tout comme les Jarrets Noirs savent le faire, les effluves de pamplemousses et de poires de ce cidre velouté vous charmeront. Le houblon aux arômes floraux s'harmonise à la sucrosité de la pomme Cortland.

5,4 % alc./vol

0 g Sucre / 355 ml

## LA CABRIOLE

*le classique doux*



Ce cidre doux nous remémore les bonbons au citron chez nos vieux. Soyeux en bouche, il nous accompagne pour toute la veillée!

4 % alc./vol

8 g Sucre / 355 ml

## LE ST-ÉMILIO

*à la cerise sauvage*



/vol.

La délicate saveur de la cerise s'installe tout naturellement dans ce cidre et promet un pigment rosé. Les fines bulles et la légère amertume en font une boisson fraîche et festive!

5,5 % alc./vol

4 g Sucre / 355 ml

## LE GARGOUT

*à la baie d'argousier*



La vivacité émane de ce cidre sec et évoque la marmelade de grand-maman. Provenant de Saint-Côme-Linière en Beauce, ces baies d'argousier se font rafraîchissantes et légèrement acidulée.

6 % alc./vol

0 g Sucre / 355 ml

## LE CLANDESTIN

*à l'érable*



Cidre riche d'un jaune doré élaboré sur 3 saisons. Le jus des pommes de l'automne ayant gelé à l'hiver en attendant sa fortification au sirop d'érable du prochain printemps...

8 % alc./vol

12 g Sucre / 355 ml

## CIDRE

### MACÉRATION CARBONIQUE

Méthode utilisée pour le vin habituellement; la pomme entière a fermentée en cuve avant d'être broyées! Structure tannique et vif goût de pomme. 6 % alc./vol

## CIDRE FERMIER

6 % alc./vol

Cidre ayant fermenté dans un fût de chêne. Les levures sauvages qui s'en sont mêlées offrent des notes de foin. Il faut goûter!

## CIDRE fortifié

### LA CHAUD-FRETTE 10 % alc./vol.

50% du volume du jus de pomme a été bouilli (concentration des sucres par le chaud) et 50% a été congelé par le froid de l'hiver (concentration des sucres par le froid)

Zéro sucre. Liqueureux. On vous laisse imaginer...

## SANS ALCOOL

### MOÛT DE POMME LE LACORDAIRE

Les plus vieux se souviendront du Mouvement Lacordaire qui fût populaire au Québec dans les années 50 et 60. Les membres (les Lacordaires) s'engageaient à s'abstenir de toute boisson alcoolique.

CIDRE de glace  
LA BOURRASQUE  
à venir (presque prêt à déguster!)

CIDRE de feu  
À venir (on travaille fort)  
(et on cherche un nom)