



Bulles de cidres n°2



Le 25 octobre, le Cidre d'Automne 2012 révèle sa légèreté et la finesse de ses notes fruitées...

Ne manquez pas le premier Cidre de l'année !

Un savoir-faire de plus de 400 ans, remis au goût du jour !

Secrets de fabrication : véritable institution, citée déjà en 1589, le premier cidre de l'année, le Cidre d'Automne est issu d'un savoir-faire et d'un procédé de production spécifiques qui exigent un suivi constant et une grande réactivité à chaque étape de fabrication. Sa fermentation courte (de 2 à 4 semaines contrairement aux autres cidres dont la durée de fermentation oscille entre 2 et 5 mois) lui confère des saveurs très douces et très fruitées...

A la dégustation, le Cidre d'Automne offre une **explosion d'arômes fruités**, de pommes fraîches, parfois empreints de notes exotiques et de banane. Ses **bulles particulièrement fines** procurent au Cidre d'Automne une élégance et un raffinement qui réveillent les premières langueurs de la saison... Un ballet de sensations pour les papilles, une révélation gustative inédite intensément fruitée !

A déguster, à peine sorti des chais, en accompagnement de **fruits et légumes de saison** (châtaignes, champignons, pommes...), **fromages à croûte fleurie, et plats à base de gibiers**.



SAVE THE DATE
le 25 octobre 2012
pour être parmi
les premiers à découvrir
et déguster les Cidres
d'Automne cuvée
2012.

Une légèreté inégalée

Le Cidre est la boisson naturellement **la plus légère et la moins alcoolisée, une caractéristique que 60% des Français ignorent¹** ! Pourtant, un verre de Cidre (15cl) n'apporte que 50 kcal, soit deux fois moins qu'un verre de vin. Les Cidres de France se caractérisent par leur légèreté, à la fois en calories et en alcool, grâce à leur processus de fabrication **totalelement naturel et sans ajouts de sucres**. Le premier cidre de l'année, qui suit une fermentation plus courte que les autres cidres, est doté d'une teneur en alcool particulièrement faible : de 1,5° à 2,5° en moyenne...

Cidres d'Automne disponibles en GMS, cavistes et/ou crêperies

Prix de vente consommateur conseillé : entre 2 et 2,50 euros

¹Sondage « Les Français, les calories et l'alcool » Opinion Way pour Les Cidres de France, Février 2012

Fruité, naturellement léger et rafraîchissant, le cidre est la boisson incontournable du quotidien et des moments conviviaux en famille ou entre amis. La richesse des variétés de pommes et de leurs terroirs donnent au cidre une palette de saveurs et de couleurs qui ravissent. Les Cidres de France comptent environ 10.000 producteurs de fruits à cidre, 500 cidriers qui, chaque année, élaborent plus de 100 millions de litres. Un savoir-faire français unique que perpétuent les professionnels soucieux de la qualité de leurs Cidres.

Fiches techniques et échantillons sur demande auprès du service de presse.