

Faites pétiller
la Normandie !





Cidres et poirés **Fraîcheur**

Des cidres et poirés acidulés, rafraîchissants voire vifs, moyennement sucrés et peu tanniques, laissant une fin de bouche légère à tendre. Parfaits à l'apéritif, ils se marient également avec les crabes et autres crustacés ou les poissons.

Poirés, cidres du Pays de Caux, cidres de Normandie bruts ou demi-secs issus de variétés acidulées.





UNICID

Cidres **Corsés**

Des cidres peu sucrés, assez amertumés et charpentés. Leur profil tannique s'associe très bien avec les charcuteries, l'onctuosité de la crème et les viandes blanches ou encore la matière puissante du Livarot. A savourer également avec les huîtres.

Cidres du Cotentin, cidres de Normandie bruts issus de variétés douces-amères et amères.



Cidres et poirés *Douceur*

Des cidres et poirés souples en attaque de bouche, sucrés, structurés et peu acides. Ils révèlent une texture ronde, voire onctueuse, restant longtemps en bouche et s'associant particulièrement bien avec l'andouille, le Camembert, le Pont-l'Évêque et le Neufchâtel ou bien encore les desserts.

Cidres du Pays d'Auge, cidres du Perche, cidres de Normandie demi-secs ou doux.





Cidres et poirés **Fruités**

Des cidres et poirés riches et complexes en bouche, à la fois acidulés, sucrés et dévoilant des notes très fruitées. Longs en bouche et rafraîchissants, ils égayent les apéritifs et ponctuent les repas en accompagnement des desserts aux fruits.

Cidres du Bessin, cidres et poirés de Normandie demi-secs ou doux issus de variétés douces et acidulées.

Dégustez les cidres !

Les cidres se dégustent frais mais non glacés, idéalement entre 7°C et 10°C.

Il est conseillé de les consommer dans les deux ans qui suivent leur commercialisation ; une conservation de moins d'un an préserve leur caractère fruité.

Conservez vos bouteilles à l'obscurité, à température de cave (12°C maximum).

Servez les cidres dans des verres en verre transparent ; vous pourrez ainsi apprécier leur couleur et leur fine effervescence.

Consommez-les aussi en cocktail !

Ingrédients du Baby Bellini :

- 4 cl de jus de pêche
- 1 cl de jus de citron
- Cidre Douceur

Préparez la recette du cocktail pour une personne directement dans le verre. Verser les jus de fruits dans le verre puis compléter avec le cidre. Servir dans un verre de type «flûte». Décorer de feuilles de menthe fraîche.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**



Binet Rouge, Douce Moen, Rambaud, Gros Yeux,
Noël des Champs, Solage à Gouet, Marie Ménard,
Petit Amer, Gros Bois de Bayeux, Groin d'Âne,
Rousse de l'Orne, Tête de Brebis,
Belle Fille de la Manche...

Il existe plus de 100 variétés de pommes à cidre de typicité et de terroir différents. Elles sont douces, amères, douce-amères ou acidulées... bien différentes des pommes que l'on croque à table !

La Normandie, 1^{re} région cidricole de France

- 1 IGP : Cidre de Normandie
- 6 AOP/AOC : Cidre Pays d'Auge, Poiré Domfront, Pommeau de Normandie, Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais
- Une grande richesse de terroirs : Cotentin, Perche, Bessin, Bocage, Pays de Caux, Pays de Bray...

Sélectionnez **cidres et poirés**
pour chaque **spécialité !**

	Apéritif	Charcuteries	Poissons Fruits de mer	Viandes blanches	Fromages	Desserts
Cidres et poirés Fraîcheur	3		3			1
Cidres Corsés	1	3	2	3	2	
Cidres et poirés Douceur		1		2	3	3
Cidres et poirés Fruités	3					3



MAISON CIDRICOLE DE NORMANDIE

6 rue des Roquemonts - CS 45346 - 14053 Caen cedex 4

Tél. : 02 31 47 22 47 - Fax : 02 31 47 22 60

info@maison-cidricole-normandie.fr

www.maison-cidricole-normandie.fr

