



## CIDRE BRUT

### Cidre brut

#### *Sagarno Idorra*

Lors de l'élaboration les pommes sont triées, broyées, pressées pour en extraire le jus.

En cuve le jus fait son chapeau brun. Les impuretés remontent à la surface puis elles sont séparées du jus devenu clair.

Des soutirages réguliers sont effectués pour clarifier le jus.

Ces méthodes sont les plus naturelles pour rendre le jus le plus propre possible.

Ensuite le jus sera fermenté très lentement pour garder tous les arômes. La fermentation sera complète pour obtenir un cidre brut non sucré et légèrement perlé appelé aussi vin de pomme au Pays Basque.

C'est un cidre typique et rafraîchissant.

Il accompagne harmonieusement les poissons et les fruits de mer, viandes blanches, charcuterie, noix, châtaignes ou encore fromage de brebis.

Servir entre 8 et 10°C .



#### Nos variétés de pommes Basque :

- **Anisa:** (pomme du Curé) petite pomme orangée agréable à croquer.
- **Mamula :** acidulée avec une pointe d'amertume
- **Ondomotxa :** très sucrée mais peu acide.
- **Peatxa :** acidulée, très parfumée
- **Gordin Xuria :** grosse pomme blanche, bon équilibre sucre / acidité.
- **Eri Sagarra :** pomme aplatie, au goût parfumé
- **Eztika :** petite pomme douce - amère



## CIDRE PETILLANT

### Le cidre pétillant (demi-sec)

#### *Sagarno Goxoa*

Lors de l'élaboration les pommes sont triées, broyées, pressées pour en extraire le jus.

En cuve le jus fait son chapeau brun. Les impuretés remontent à la surface puis elles sont séparées du jus devenu clair.

Des soutirages réguliers sont effectués pour clarifier le jus.

Ces méthodes sont les plus naturelles pour rendre le jus le plus propre possible.

Ensuite le jus sera fermenté très lentement pour garder tous les arômes. Le cidre sera mis en bouteille à une densité de 1012, la fermentation n'est donc pas terminée car il reste du sucre.

Cela permettra de finir la fermentation en bouteille, c'est la prise de mousse.

Le cidre pétillant est léger, fin et très fruité avec des arômes de pomme fraîche.

On le servira avec les desserts, crêpes, gâteaux Basques ou même en apéritif.

Servir entre 8 et 10°C .



#### Nos variétés de pommes Basque :

- **Anisa:** (pomme du Curé) petite pomme orangée agréable à croquer.
- **Mamula :** acidulée avec une pointe d'amertume
- **Ondomotxa :** très sucrée mais peu acide.
- **Peatxa :** acidulée, très parfumée
- **Gordin Xuria :** grosse pomme blanche, bon équilibre sucre / acidité.
- **Eri Sagarra :** pomme aplatie, au goût parfumé
- **Eztika :** petite pomme douce - amère



## JUS DE POMME

### **Le Pur Jus de Pomme (100% naturel)** *Sagar jusa*

Ce jus provient directement des pressées des pommes.

Le jus reste une nuit en cuve puis il est centrifugé (filtration douce).

Puis aussitôt après ce jus est pasteurisé.

Il est sans sucres ajoutés ni conservateurs.

Sa couleur orangée, son goût typé et aromatique en font un produit original et tonique.

Le dépôt au fond de la bouteille est naturel.

Agiter avant de servir, à déguster bien frais.



### **Nos variétés de pommes Basque :**

- **Anisa:** (pomme du Curé) petite pomme orangée agréable à croquer.