

Production

Les pommes proviennent de l'exploitation de nos 32 ha de vergers situés sur la rive droite de l'Odet. Climat doux et ensoleillé. Des variétés locales essentiellement douces et douces-amères qui ont pour noms : Dous Moen, Marie Ménard, Kermerrien, Fero Briz, Avalou Belein.

Ramassées à maturité, puis lavées et triées manuellement, les pommes sont broyées et pressées dans notre atelier. Le pur jus est mis en cuve, clarifié et subit une fermentation lente avant la mise en bouteille.

Pour apprécier les cidres

Cidre brut de la vallée de l'Odet : 5% vol.

Se déguste frais avec des crêpes bien sûr mais accompagne aussi le repas, de l'apéritif (avec un doigt de cassis) au fromage.

Existe aussi en doux et demi-sec.

Cidre de Fouesnant : environ 5% vol.

Cidre demi-sec qui se caractérise par sa rondeur et son amertume.

Cidre Armorig : environ 3% vol.

Cidre faiblement alcoolisé qui se démarque par la fraîcheur que lui confèrent les pommes acidulées qui entrent dans sa composition.

Cidre d'été par excellence, il rafraîchit à tout moment de la journée.



Pont-Menhir - 29700 Plomelin

☎ 02 98 94 23 68 - Fax : 02 98 52 54 70

E-mail : contact@distillerie.fr

www.distillerie.fr