



# LE BRUN

## Cidre Artisanal Biologique

## Organic Artisan Cider

### *A l'origine le fruit*

Nos pommes sont issues de vergers pilotés selon les normes de l'agriculture biologique.

Les arbres de variétés sélectionnées parmi lesquelles Kermerrien, Marie Ménard, Douce Moën, Peau de Chien, Douce Coëtigné sont ainsi suivis avec attention jusqu'à maturité des fruits.

### *La récolte*

Nous ramassons nos pommes à la main, afin de préserver la qualité du fruit.

### *La préparation du fruit avant broyage*

Les pommes ramassés sont conservées dans des caisses paloxes environ trois semaines ce qui permet aux fruits de subir une déshydratation qui viendra concentrer ses arômes.

### *Extraction de pur jus*

Nos pommes sont alors prêtes à être broyées. Ceci fait, la pulpe subit une période de repos ce qui permet d'arrondir le côté astringent que peuvent avoir certains cidres. La pulpe est pressée afin d'obtenir notre pur jus.

### *Fermentation naturelle*

Le pur jus est mis en cuve de fermentation. Son évolution et régulièrement suivie de façon à assurer la qualité de nos cidres. La prise de mousse est naturelle. Elle correspond seulement à une fermentation en vase clos qui permet de dissoudre dans le cidre, le gaz carbonique issu de processus naturel.

### *Embouteillage et distribution*

Arrivé à maturité, notre cidre est conditionné dans des bouteilles de type champenoises avec leurs traditionnels bouchons de liège et muselet. Ces produits ne sont pas pasteurisés pour préserver l'intégralité des saveurs du cidre. Une légère filtration est effectuée avant l'embouteillage afin d'éliminer les levures naturellement à l'origine de la fermentation. Il ne reste plus qu'à le distribuer pour que vous puissiez le savourer !

### *It all starts with the fruit*

Only apples coming from orchards complying with organic culture legislation are used for this cider.

We bring all our best efforts to select superior quality apples (Kermerrien, Marie Ménard, Douce Moën, Peau de Chien, Douce Coëtigné). The orchards are carefully looked after until maturation of the fruits.

### *The crop*

The apples are picked by hand in order to prevent any damage and select the best fruits.

### *Preparing the fruit before cider making.*

We always keep the collected apples in special wooden cases for about 3 weeks in order to enable the fruit to slightly dehydrate and therefore concentrate its aromas.

### *Extracting pure apple juice*

Our apples are then ready to be mashed. Once this is done, the result (pulp plus juice) is left to rest in a tank: this helps balance the taste profile of the future cider by sweetening possible harsh hints. We then press this pulp/juice mix again to get our pure apple juice.

### *Natural fermentation*

The apple juice is then stored in a thermo regulated fermentation tank and regularly checked. The foam process is totally natural. It is carried out in closed environment to enable the fermentation generated carbonic gas to dissolve in the cider.

### *Bottling and distribution*

The cider is then bottled in champagne like bottles with their traditional natural cork and wire-cap. These ciders are non-pasteurized in order to fully keep their taste profile. A slight filtration is carried out before bottling to get rid of the yeast naturally present to generate the fermentation. The cider is then ready to be shipped to worldwide connoisseurs to enjoy... responsibly !