

Cidres de glace

Récolte 2022



www.appledescimes.fr



Depuis 2015 la S.A.S **Apple des Cimes** produit de manière artisanale des liquoreux de pommes. Inspirés des Cidres de glace canadiens, ces nectars sont élaborés avec des pommes d'altitude qui confèrent toute leur spécificité à nos différentes cuvées. De la cueillette jusqu'à la mise en bouteilles, tout ce patient travail est effectué sur le territoire lumineux des Hautes-Alpes!

Notre gamme, riche aujourd'hui de quatre cuvées, saura satisfaire vos clients par son originalité et sa diversité

- A l'instar de Guillaume Gomez, ex chef cuisinier de l'Elysée, de grands noms de la gastronomie française nous accordent déjà leur confiance.

Restaurant Alexandre Mazzia*** Marseille
Restaurant Le clos des sens*** Annecy
La villa Madie *** Cassis
Patrick Henriroux, La Pyramide** Vienne
Restaurant Paul Bocuse** Collonges au Mont d'or
Christopher Coutanceau** La Rochelle
Jean Sulpice, Auberge du Père Bise** Talloires





La Pomme Givrée

récolte 2022

Variétés: 100 % Reinette

<u>Culture et terroirs</u>: Terroir argilo-calcaire d'altitude, Coteaux des Hautes-Alpes. Vergers conduits en Agriculture Biologique.

<u>Elaboration</u>: Récolte à pleine maturité fin octobre. Pressurage la semaine suivante. Décantation.

Cryo-concentration. Fermentation alcoolique, pendant 25 jours, entre 16 et $20^{\circ}\text{C}.$ Mutage au froid. Collage, filtration

puis mise en bouteille.

<u>Dégustation</u>: Ce travail mené dans l'esprit d'un grand liquoreux nous offre, dans ce millésime, un nez très net et intensément fruité. Avec 11,5 % d'alcool et 150 grammes de sucres résiduels, la bouche se révèle ample et d'un bel équilibre entre le sucre et l'acidité.

<u>Accords mets et vins</u>: A déguster frais sur un foie gras, une cuisine subtilement épicée, un camembert, un dessert aux fruits ou simplement pour lui-même. Et en cocktail? Et sur un sorbet pomme en cours de repas?

Les cuvées traditions





La Pomme Rôtie

récolte 2022

Variétés : Reinette blanche

<u>Culture et terroirs</u>: Terroir argilo-calcaire d'altitude, Coteaux des Hautes-Alpes. Vergers conduits en Agriculture biologique.

Elaboration: Récolte à pleine maturité fin octobre.

Pressurage la semaine suivante. Décantation.

Concentration par chauffage sous léger vide.

Fermentation alcoolique, pendant 2 mois, entre 14 et 20°C.

Mutage au froid. Collage, filtration puis mise en bouteille.

<u>Dégustation</u>: Ce travail de cuisson contrôlé des jus offre une palette d'arômes confits très originaux. Avec 10% d'alcool et 140 grammes de sucres résiduels, la bouche se révèle onctueuse et finement acidulée avec des notes de pomme au four, de zeste d'agrumes et caramel.

<u>Accords mets et vins</u>: A déguster frais (10°C) sur un jambon affiné, un fromage à pâte pressée, une tarte Tatin, ou en nappage sur des crèmes glacées.



Les cuvées traditions



L'Orientale

récolte 2022



<u>Culture et terroirs</u>: Terroir argilo-calcaire d'altitude, Vergers conduits en Agriculture Biologique.

Elaboration: Récolte à pleine maturité fin octobre.

Pressurage suivi de décantation. Cryo-concentration.

Fermentation alcoolique, durant 30 jours, entre 16 et 20°C.

Macération de stigmates de safran des Hautes-Alpes.

Mutage au froid. Collage, filtration puis mise en bouteille.

<u>Dégustation</u>: L'alliance des pommes et d'une touche de safran apporte de la complexité à cette cuvée. Avec 140 grammes de sucres résiduels et 10% d'alcool L'Orientale se distingue par une belle persistance aromatique.

<u>Accords mets et vins</u>: A déguster frais (10°C) en compagnie d'un tajine d'agneau, de sushis délicatement épicés, d'un dessert aux fruits exotiques ou simplement en déglaçage de fin de cuisson.

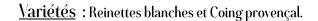


Les cuvées hors-piste



Givre & Coing

récolte 2022



<u>Culture et terroirs</u>: Terroir argilo-calcaire d'altitude, Vergers conduits en Agriculture Biologique.

Elaboration: Récolte à pleine maturité fin octobre.

Pressurage la semaine suivante. Décantation.

Cryo-concentration. Fermentation alcoolique, pendant 25 jours, entre 16 et 20°C .

Mutage au froid. Collage, filtration puis mise en bouteille.

<u>Dégustation</u>: La rondeur et la sucrosité des pommes s'allient aux saveurs acidulées du coing et à sa fine amertume pour vous offrir de belles surprises gourmandes notamment en compagnie de fromages affinés. Avec plus de 140 grammes de sucres résiduels et 9% d'alcool Givre & Coing se distingue par une belle persistance aromatique.

<u>Accords mets et vins</u> : A déguster frais (10°C) de l'apéritif au dessert.







Les cidres de glace de **Apple des Cimes** sont exclusivement issus de fruits récoltés et transformés dans les Hautes-Alpes













Contact commercial: Philippe ROSTAIN 06 30 67 16 80 info@appledescimes.fr







S.A.S. Apple des Cimes 131 chemin du colombier 05400 La Roche des Arnauds