



Cidres de glace

Récolte 2022



www.appledescimes.fr



*Depuis 2015 la S.A.S **Apple des Cimes** produit de manière artisanale des liqueurs 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

Culture et terroirs : 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. Cryo-concentration. Fermentation alcoolique, pendant 25 jours, entre 16 et 20°C. Mutage au froid. Collage, filtration puis mise en bouteille.

Dégustation : 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.

Accords mets et vins : 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

Culture et terroirs : 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.

Dégustation : 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.

Accords mets et vins : 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



récolte 2022

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

Dégustation : 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.

Accords mets et vins : 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 déglacage de fin de cuisson .

Les cuvées *hors-piste*



Givre & Coing

récolte 2022



Variétés : Reinettes blanches et Coing provençal.

Culture et terroirs : 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.

Dégustation : 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.

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

Les cuvées hors-piste



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



Hautes-Alpes
le département



Contact commercial : Philippe ROSTAIN

06 30 67 16 80

info@appledesclmes.fr



S.A.S. Apple des Cimes

131 chemin du colombier 05400 La Roche des Arnauds

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération