

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

VULCAIN CIDRE TRANSPARANTE '20 - 4,5%VOL



Gelegen in de buurt van Fribourg in Zwitserland en opgericht in 2006 door Jacques Perritaz, ontleent dit ciderhuis zijn naam aan de Vulcain-vlinder, de metgezel van de herfstooft. Het landgoed werkt met oude variëteiten van kweeper, appel en peer die typisch zijn voor de Fribourg-boomgaard. De bomen gedijen op een terroir met gevarieerde bodems en een koel klimaat. De vruchten worden ingekocht bij producenten die gecertificeerd zijn in de biologische landbouw. Ze worden zorgvuldig geplukt uit de hoogste takken van oude bomen, in Zwitserland en Frankrijk.

Het landgoed produceert zijn ciders met inheemse gisten en volgens voorouderlijke technieken. Het sap is zeer grof gefilterd, zoals Kieselguhr, en biedt ciders die de identiteit van hun terroir van oorsprong weerspiegelen en dus authentieke aroma's. Om het voorouderlijke boomerfgoed te behouden, biedt het ciderhuis eigenaren van fruitbomen ook de mogelijkheid om hun eigen sappen te creëren.

Jacques Perritaz is een echte autodidact, die experimenteert met meer dan 150 fruitsoorten. Als bioloog van opleiding, zijn zijn passie voor oude bomen en zijn niet aflatende nieuwsgierigheid heeft hij definitief het beroep van cidemaker aangenomen. Extreem rigoreus in de boomgaard, de aanpak in vaten is meer experimenteel. Maar in de fles biedt dit autodidactische wonderkind ons perfecte precisie.

KARAKTER

Druivensoort	een blend van +25 oude appelsoorten waarvan o.a. Transparente de Croncels, de Reinette de Champagne, de Pomme Raisin en de Pomme de Berne. Aan de bomen bevinden de vruchten zich allemaal op de hoogste takken. Door de zon kunnen ze alle aroma's concentreren.
Land	Zwitserland
Regio	Fribourg
Smaak	extra sec
Inhoud fles	75cl
Bewaar pot.	5 jaar
Serveer temp.	6-8°C
Bodemsoort	bruine kleigrond en leisteen

SMAAKBESCHRIJVING

Hier is een zeer gastronomische droge cider waaruit onweerstaanbare tonen van gebakken appel, zoete kruiden en witte bloemen tevoorschijn komen. In de mond een zeer aangename zoute zuurgraad, heerlijk luchtig en verfrissend.

VINIFICATIE

Na handmatig plukken vergist het sap gedeeltelijk dankzij de werking van de gisten die van nature op het fruit aanwezig zijn. Om het gewenste gehalte aan restsuikers te bereiken, wordt de nectar zeer licht gefilterd. Het schuim wordt in de fles gevormd en voor het bottelen voegt de cidemaker een microdosis zwavel toe.