

CIDRERIE ANDRÉ FABRE

GASPARETS Cidre extra-brut

Agroforesterie Pommes issu d'un verger haute-tige pâturé par des vaches normandes 8 mois par an.

Terroir Sol profond constitué d'alluvion du précambrien de la baie du mont Saint-Michel.

Variétés Fréquin rouge, douce Mœn, Bisquet, Marie Ménard, Bedan...

Cidrification (vinification) Méthode ancestrale, fermentation en levures indigènes en cuve et en bouteille. Non filtré. Élevage sur lattes 8 mois. Dégorgé.

Dégustation Milieu de bouche bien garni et fini sec, Amer franc, petite rusticité, nêfle. Effervescence foisonnante. Servir à 8 degrés.

Sucrosité 1/5.

Accords Fromage persillé, plat salé, poulet au cidre.

Caractéristiques 6,5 % alcool, 75cl.

Occasion Cidre de table.



La cidrerie André Fabre est un domaine situé dans l'Aude pratiquant l'**agroécologie**. L'installation d'une **pépinière** en 2022 a comme objectif la plantation de **haies fruitières** autour des vignes pour favoriser la **biodiversité fonctionnelle** et augmenter le **résilience des cultures** face aux chocs climatiques.



Cidrerie André Fabre | 1 rue du château | 11200 Luc sur Orbieu
andre@cidrieriefabre.com | @andrefabre_cidre

CIDRERIE ANDRÉ FABRE

TROGNON Cidre demi-sec

Agroforesterie Pommes issu d'un verger haute-tige pâturé par des vaches normandes 8 mois par an.

Terroir Sol profond constitué d'alluvion du précambrien de la baie du mont Saint-Michel.

Variétés Fréquin rouge, douce Mœn, Bisquet, Marie Ménard, Bedan...

Cidrication (vinification) Méthode ancestrale, fermentation en levures indigènes en cuve et en bouteille. Non filtré. Élevage sur lattes 8 mois. Dégorgé.

Dégustation : Équilibre gourmand d'amer, douceur, pêche. Effervescence foisonnante. Servir à 8 degrés.

Sucrosité : 3/5

Accords : dessert, sushi

Caractéristiques : 4,5 % alcool, 75cl

Occasion : Cidre gourmand.



La cidrerie André Fabre est un domaine situé dans l'Aude pratiquant l'**agroécologie**. L'installation d'une **pépinière** en 2022 a comme objectif la plantation de **haies fruitières** autour des vignes pour favoriser la **biodiversité fonctionnelle** et augmenter le **résilience des cultures** face aux chocs climatiques.



CIDRERIE ANDRÉ FABRE

PÈT 'COING Petnat de coing

Agroforesterie : Création en 2023 d'un conservatoire variétal de cognassiers à Luc sur Orbieu pour étudier les qualités organoleptiques des variétés de coing en jus et après fermentation.

Terroir : Sol calcaire drainant du minervois irrigué par le canal du Midi.

Variétés : Champion, Portugal.

Vinification : Méthode ancestrale, Fermentation en levures indigènes. Soutirages pour ralentir la fermentation. Élevage sur lattes 12 mois. Non filtré. Dégorgé.

Dégustation : Attaque gourmande, Floral, Gourmandise et rondeur du coing, Petits tanins. Bulles fines. Servir à 8 degrés.

Sucrosité : 2/5.

Accords : Apéritif, ganache au chocolat.

Caractéristiques : 6 % alcool, 75cl.



La cidrerie André Fabre est un domaine situé dans l'Aude pratiquant l'**agroécologie**. L'installation d'une **pépinière** en 2022 a comme objectif la plantation de **haies fruitières** autour des vignes pour favoriser la **biodiversité fonctionnelle** et augmenter le **résilience des cultures** face aux chocs climatiques.



Cidrerie André Fabre | 1 rue du château | 11200 Luc sur Orbieu
andre@cidrieriefabre.com | @andrefabre_cidre

CIDRERIE ANDRÉ FABRE

COING-COING

Jus de coing

Agroforesterie : Création en 2023 d'un conservatoire variétal de cognassiers à Luc sur Orbieu pour étudier les qualités organoleptiques des variétés de coing en jus.

Terroir : Sol calcaire drainant du minervois irriguer par le canal du Midi.

Variétés : Champion, Portugal.

Dégustation : Jus de dégustation, vineux et gourmand.

Sucrosité : 4/5

Valeurs nutritionnelles pour 100ml :

Calories (kcal pour 100g/100ml) 50 kcal

Glucides (g pour 100g/100ml) 12.6 g

dont Sucres (g pour 100g/100ml) 10.5 g



La cidrerie André Fabre est un domaine situé dans l'Aude pratiquant l'**agroécologie**. L'installation d'une **pépinière** en 2022 a comme objectif la plantation de **haies fruitières** autour des vignes pour favoriser la **biodiversité fonctionnelle** et augmenter le **résilience des cultures** face aux chocs climatiques.



Cidrerie André Fabre | 1 rue du château | 11200 Luc sur Orbieu
andre@cidrieriefabre.com | @andrefabre_cidre