

# 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 Möen, 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

## 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@cidreriefabre.com | @andrefabre\_cidre