

Cidre



Cette boisson alcoolisée obtenue à partir de jus de pomme fermenté a parfois été laissée pour compte dans nos contrées, mais connaît depuis quelques années une seconde jeunesse.

Les pommes sont récoltées bien mûres, puis elles sont triées et nettoyées. Elles sont ensuite broyées et pressées pour en extraire le jus. Ce dernier est par la suite fermenté pendant plusieurs semaines, voire plusieurs mois, période pendant laquelle le sucre se transforme en alcool. Pour finir, le cidre est laissé en maturation afin de développer les arômes avant d'être embouteillé.

Producteurs

Cidrierie du Vulcain

La Maison du Gruyère