AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
LA
CHOUETTE
Cidres Artisanaux

Nous sommes partenaires d'une cidrerie familiale normande

RÉGION NORMANDIE

Les Alpes mancelles constituent une région naturelle des départements de la Sarthe, de la Mayenne et de l'Orne, appartenant au Massif armoricain. Elles se caractérisent par leurs vallées encaissées où coulent la Sarthe et certains de ses affluents.

Sols de coteaux argilo-calcaires peu profonds et bénéficiant idéalement du climat de la Normandie.

Une cidrerie familiale depuis 1943

-

Des pommes provenant d'un rayon de 20km autour de la cidrerie

Une démarche naturellement engagée vers la Bio

Intégralité des vergers conduits en Agriculture Biologique :

- 130 hectares de vergers bios (haute-tige/basse-tige)
- Nouveaux pommiers plantés en AB
- Démarche HVE (Haute Valeur Environnementale)

Une faune auxiliaire :

- Désherbage naturel grâce aux moutons !
- Déjections ovines = engrais naturels !
- Installation expérimentale de ruches (polinisateurs)

Biodiversité :

- Culture de pommes à cidre & de pommes de terres
- Apiculture et culture ovine
- **Des chouettes chevêches veillent sur les pommes !**

Le cœur de nos produits : des pommes bios

Nos cidres sont élaborés à partir d'une **vingtaine de variétés différentes** issues des 4 grandes catégories de pommes à cidre :

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Pommes douces

Parfumées, sucrées et faibles en tanins, elles donnent sa rondeur au cidre

Exemple : La Germaine

Pommes douces-amères

Parfumées, peu acides mais riches en tanins

Ex : La Noël des Champs

LA CHOUETTE

Pommes amères

Riches en tanins et en acidité, elles donnent du corps au cidre

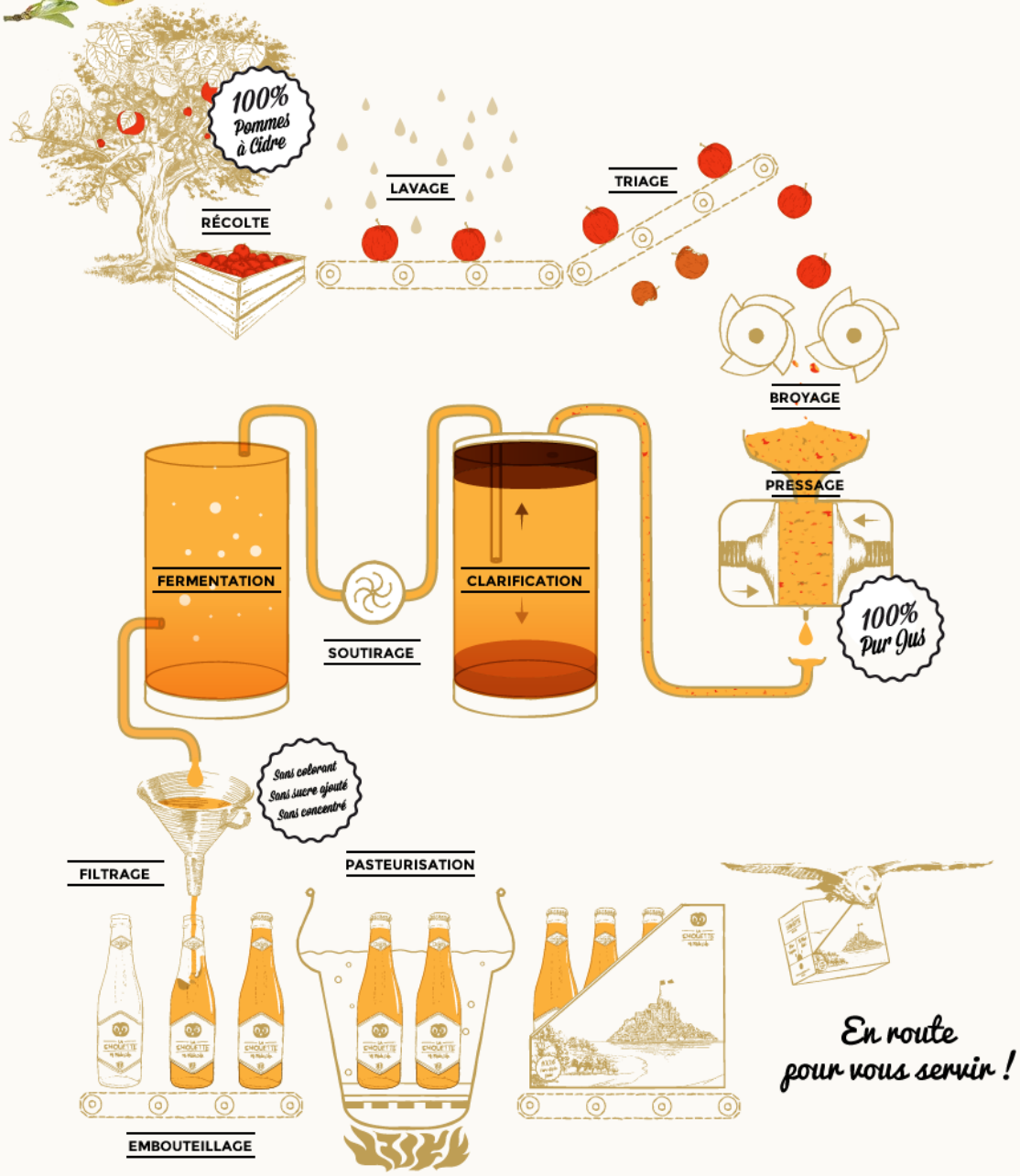
Ex : La Chevalier Jaune

Pommes acidulées

Acides mais faible en tanins, elles apportent de la fraîcheur au cidre

Ex : La Rouget de Dol

Une fabrication artisanale normande



Fabrication artisanale

Cidres de fabrication artisanale

Pommes et châtaignes en Agriculture Biologique française

Cidres IGP Normandie (pommes à cidre de Normandie)

100% pur jus de pommes

Sans sucres ajoutés (sucres des pommes uniquement)

Naturellement sans gluten

DLUO ?

Pas de DLUO sur nos cidres

Notre Chouette gamme de cidres artisanaux 33cl !

La Chouette Demi-Sec

Le Cidre Fruité

4.0%

Meilleur Cidre Traditionnel
www.worldciderawards.com

Il s'agit d'un cidre demi-sec au profil fruité consensuel, conçu à partir de variétés de pommes à cidre douces, douces-amères, amères et acidulées, issues de l'agriculture biologique.

L'œil : Robe dorée brillante aux reflets cuivrés. Cordon de mousse fin et persistant.

Le nez : Nez équilibré, notes de pêches et d'abricot.

La bouche : Cidre demi-sec. Goût fruité et acidulé, légèrement amertumé.

La Chouette Châtaigne

Le Cidre Automnal

5.0%

Meilleur Cidre de Spécialité
www.worldciderawards.com

Il s'agit d'un cidre demi-sec dans lequel nous avons laissé infuser des châtaignes (issues de l'Agriculture Biologique française) qui apportent des notes automnales de marrons glacés.

L'œil : Robe jaune paille limpide. Cordon de mousse fin et persistant.

Le nez : Arômes de vanille et marrons glacés.

La bouche : Cidre demi-sec. Goût fin et équilibré, amertume modérée.

Offrez-vous un vrai moment de dégustation avec notre cidre 75cl !

La Chouette Brut

Le Cidre de Dégustation

Fabrication artisanale

4.5%

Il s'agit d'un cidre sec (pasteurisé) en IGP Normandie.

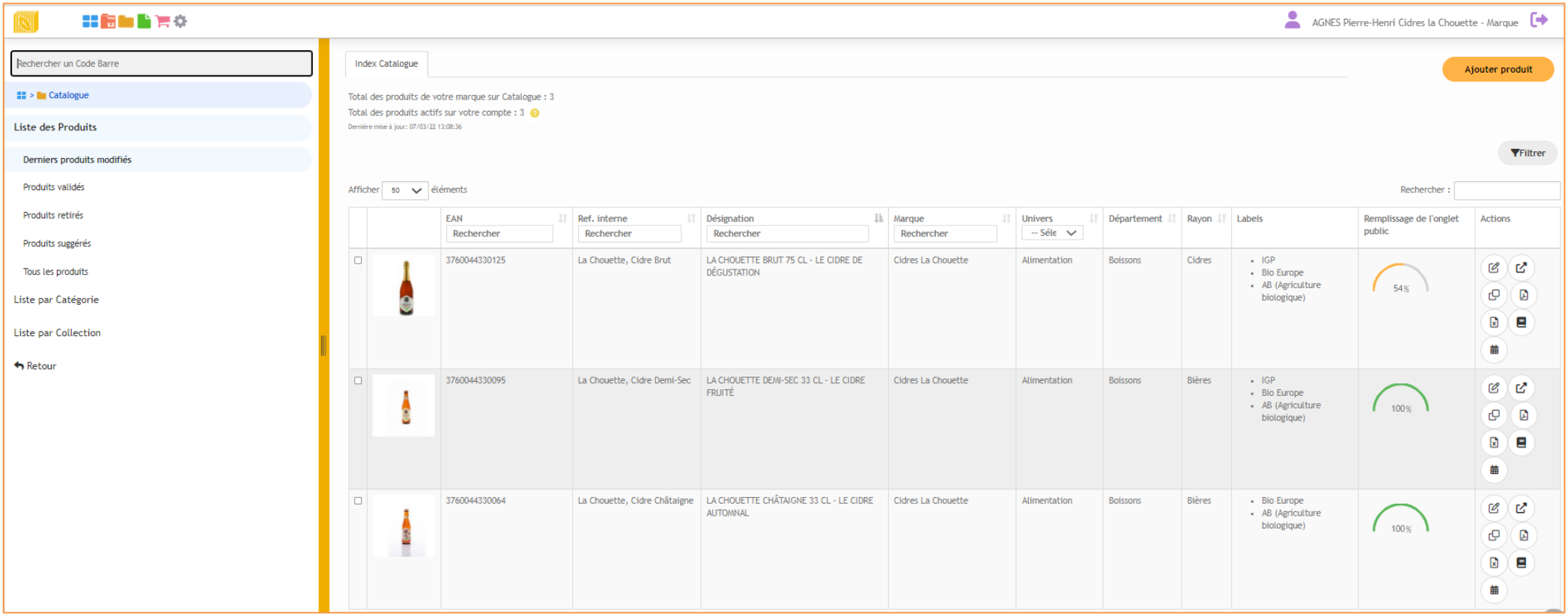
L'œil : Très belle couleur jaune orangée.

Le nez : Pommes cuites.

La bouche : Goût sec et légèrement compoté, petite amertume en fin de bouche.

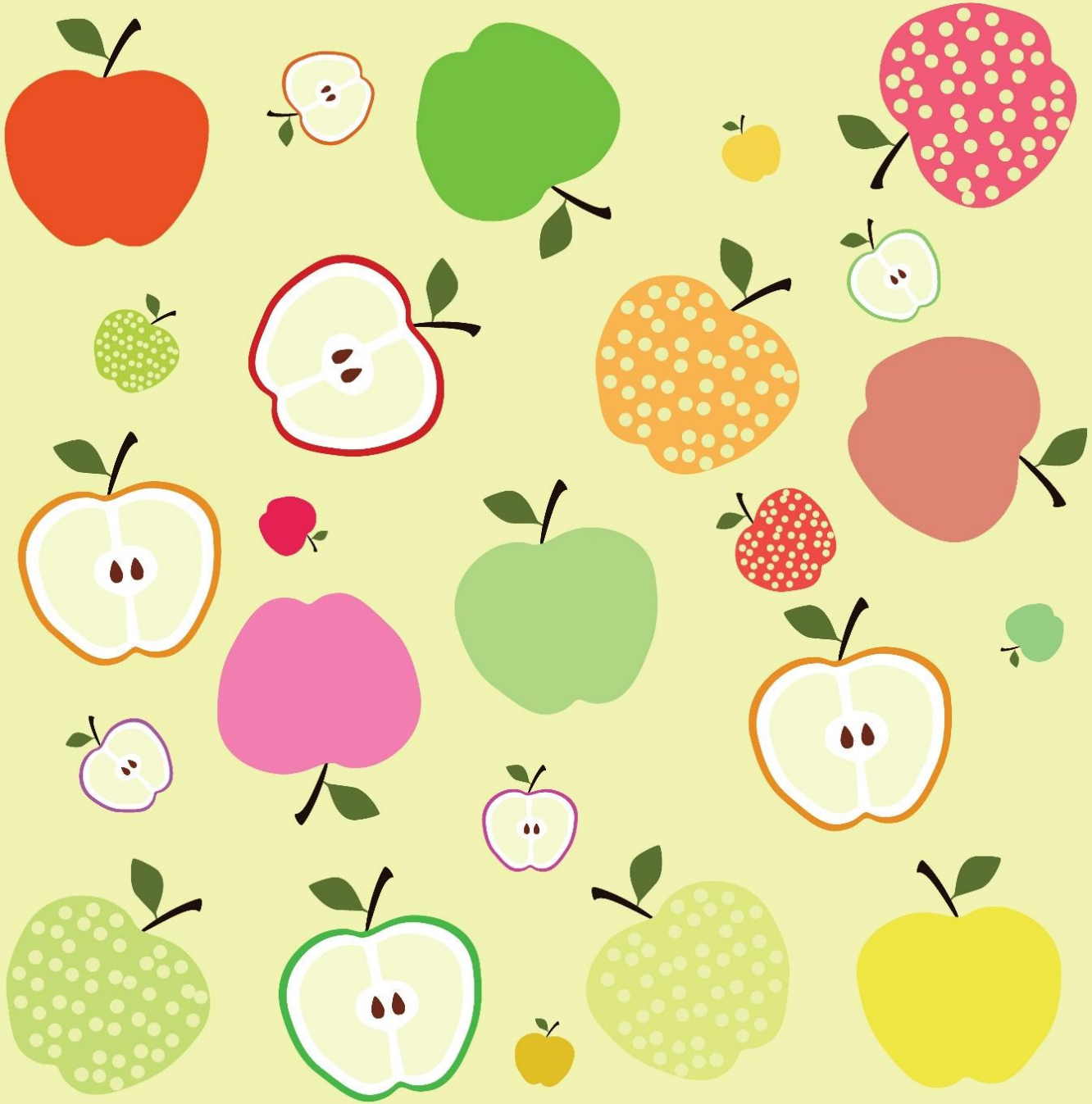
La Chouette est référencée sur Biotopia :

CATALOGUE.BIO
La base de données collaborative de produits bio



Pratique pour les ventes en ligne : Visuels et informations toujours à jour.

- Drive
- Click & Collect
- Livraison à domicile



On vous Chouette une bonne dégustation !