



Les 10 règles basiques pour la conservation et la dégustation de notre cidre naturel embouteille

TASTING

7 To enjoy cider tasting, you should follow this advice:



SEE: that the cider is clean, with no particles floating; the carbonic acid of the fermentation will give the cider liveliness and freshness; pay attention to the colour.



SMELL: notice the different aromatic characters of the cider, the balmy, floral, fruit, or ripe scents.



TASTE: notice the 4 basic flavours: sweet, sour, savoury, and bitter.

CONSERVATION

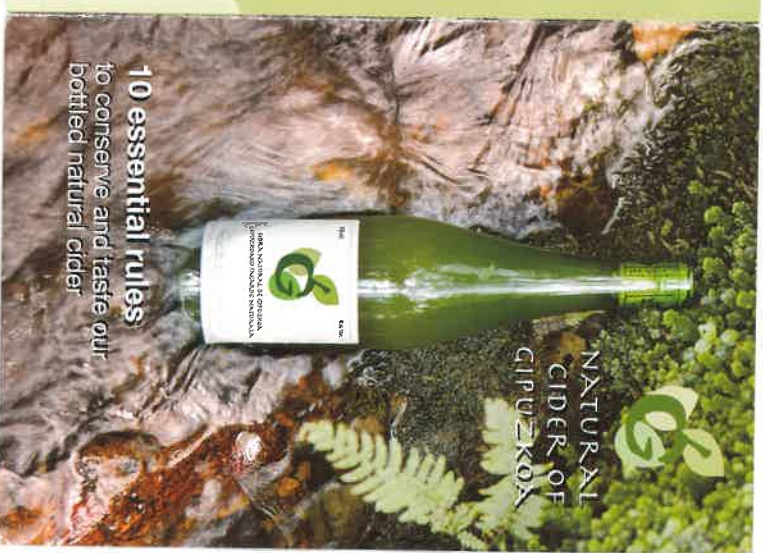
8 You only need to serve the quantity for one gulp.

9 Natural Cider must be conserved in fresh places, since heat causes uncorking and damages the product.

10 Do not conserve the cider into the fridge at lower than recommended temperatures, since the cider loses its properties.

Association of Guipuzkoa's Natural Cider

Nabarna Oñate 7 - bajo
20.115 ASTIGARRAGA
Tel: 943386811 Fax: 94333796
Email: gipuzkoako@sagardolegiak.com
web: www.sagardolegiak.com



10 essential rules to conserve and taste our bottled natural cider

CONSUMMATION

- 1 Le Cidre Naturel doit être consommé en l'espace d'un an après son embouteillage et une fois ouvert il devrait être consommé entièrement.
- 2 Une fois ouvert il doit être consommé entièrement.
- 3 La température de dégustation doit être fraîche, entre 10-13°C. Il est préférable de le rafraîchir sous l'eau courante.
- 4 Il est possible que la bouteille présente de la lie, mais celle-ci disparaîtra avec l'agitation de la bouteille.
- 5 Il est suffisant de servir le cidre à environ 20-30 cm de distance, et il doit se briser au bord du verre.
- 6 La dégustation du cidre se fait dans un verre large et fin.



DÉGUSTATION

- 7 Pour réjouir de la dégustation, il faut suivre les conseils suivants :

VOIR :
que le cidre est propre, sans des particules sédimentées ; le gaz carbonique de la fermentation donne de la vivacité et de la fraîcheur au cidre ; faire attention à la couleur.



SENTIR :
détecter les diverses substances aromatiques du cidre, les odeurs balsamiques, florales, fruitées ou mûres.



DÉGUSTER :
distinguer les quatre saveurs élémentaires : sucré, aigre, salé et amer.



CONSERVATION

- 8 Servez-vous seulement la quantité de cidre que vous allez boire en une seule gorgée.
- 9 Le Cidre Naturel doit être conservé dans un endroit frais, puisque la chaleur provoque le débouchement et la détérioration du produit.
- 10 Il n'est pas favorable de le conserver dans le réfrigérateur à des températures inférieures à celles qui sont recommandées, il perd ainsi ses propriétés.

Association du Cidre Naturel

Nabarra Oñatz 7 bajo
20.115 ASTIGARRAGA
Tél: 943336811 Fax: 943333796
E-mail: gipuzkoako@sagardotegjak.com
web: www.sagardotegjak.com