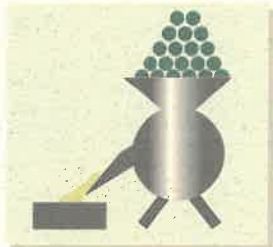


LA FABRICATION BASQUE

Cette méthode de fabrication remonte à des temps très anciens. Les premiers pommes utilisées furent les fruits des pommiers francs qui poussent spontanément dans les montagnes du Pays Basque.



CHOIX des pommes:
Aigres, amères, douces



BROYAGE des pommes
dès la récolte



PRESSAGE du *Patsá*
(pulpe)



DEBOURBAGE du *Mosto*
(moût)(phase optionnelle)

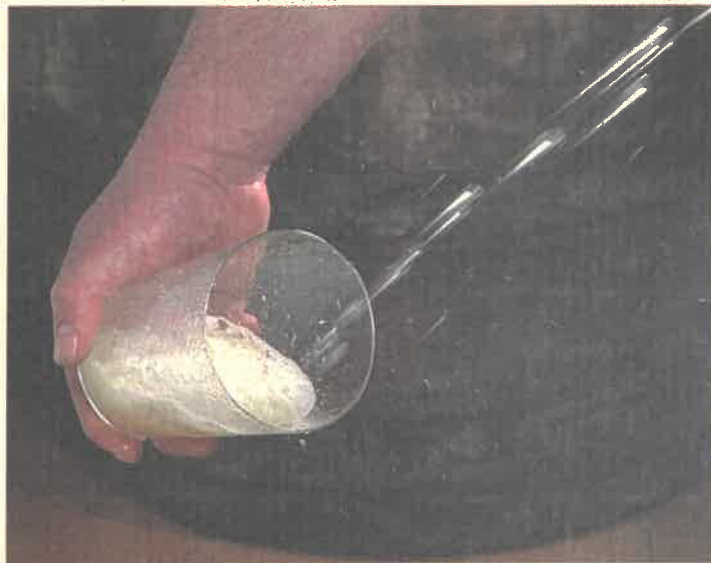


FERMENTATION
sur lie

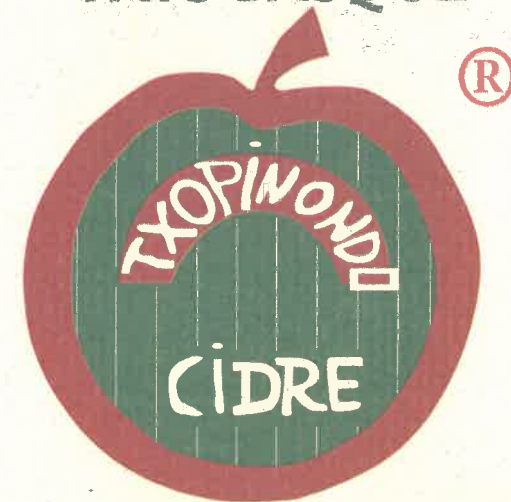


MISE EN BOUTEILLE
et prise de pétillant

C'est dans le *basoa*, verre d'un demi-litre, que le jet se rompt pour exprimer tout l'arôme et le pétillant du **Cidre Basqué**.



CIDRERIE ARTISANALE DU PAYS BASQUE



Le *txotx* ou dégustation au tonneau, rite ancestral,
chez le producteur

JATORRIZKO SAGARNOA

EUSKAL ERERA EGINDAKO SAGARNOA

Sagarinoa egiteko era hau aintzin aintzinetik dator. Hasiera batean, euskal mendietan berezkoak ziren sagarrondoan fruituak erabiltzen ziren.

CIDRES TXOPINONDO SAGARNOAK
17, AGUERRIA F-64122 URRUGNE

Tel, fax: 33(0)559546234 - portable: 33(0)680014812

e-mail: txopinondo@wanadoo.fr

LES QUATRE SAISONS DU CIDRE



SAGARDOEN LAU URTAROAK



LES PRODUITS TXOPINONDO®

Toute l'année:

- Cidre Pack 3 bouteilles
- Cidre Caisse 12 bouteilles
- Cidre Fût 25 litres

De Janvier à fin Avril

- *Txotx* au chai

En Juillet et Août

les Mardi et Vendredi

- Visite du chai et dégustation (entrée payante, sauf achat)



L'AUTOMNE: Brassage des fruits du soleil

L'HIVER: Le *txotx*, dégustation au tonneau et *krakada*.

UDAZKENA: Eguzkiaren fruituen prentsaketa

NEGUA: Txotx edo kupeletik dastaketa *kraskada* afarian



LE PRINTEMPS: C'est la mise en bouteille

L'ETE et toute l'année: Les plaisirs et les bienfaits

UDABERRIA: Boteiletan sartzea

UDA eta urte osoan zehar: Gozapen osasuntsua