



**Daniel Le Maître**

*ar Croasti*

22340 Maël-Carhaix

tél. 02 96 29 07 69

# Cidre fermier



*"Au fil des saisons, du verger à votre table, nous apportons à notre cidre fermier du Centre Bretagne les meilleurs soins.*

*Notre cidre de tradition est élaboré à partir d'un pommage aux saveurs judicieusement assemblées, douce, douce-amère, acidulée et est typé par des variétés du cru : Grenière, Dous Rous Bihan, Pen Ognon... Sa couleur, ambrée à orangée éclatante, naît de fruits biens mûrs aux arômes épanouis. Son goût, frais et fruité est légèrement charpenté.*

*Mais le soleil, le vent, la pluie, la terre et notre travail, apporteront toujours à ce cidre fermier une note bien personnelle, à la fois délicate et rustique. Nous aurons plaisir à vous le faire déguster sur notre exploitation."*

*Daniel Le Maître*

## *En vente à la ferme :*

- *juillet-août : tous les jours de 10 à 12 h, sauf le dimanche.*
- *autres mois : le vendredi de 15 à 19 h, et le samedi matin de 10 à 12 h (les autres jours sur rendez-vous).*

