

LA CIDRERIE BIOLOGIQUE & ARTISANALE FILS DE POMME LANCE SON PREMIER MILLÉSIME : *LA CUVÉE PRESTIGE*

Depuis la création de Fils de Pomme en 2016, ses deux fondateurs dirigeants Théo et Valentin sont animés par la volonté de redorer l'image du cidre. Après plus de 4 ans de recherches, ils atteignent aujourd'hui leur objectif en proposant un millésime 2020 élaboré en collaboration avec 5 grands chefs : la Cuvée Prestige, un cidre extra-brut en édition limitée, illustrant le savoir-faire familial multiséculaire.



UNE CRÉATION SIGNATURE PUISSANTE !

EN COLLABORATION AVEC :



GUILLAUME GOMEZ
MEILLEUR OUVRIER MOF
L'ÉLYSÉE



ADELINE GRATTARD
CHEFFE ÉTOILÉE
YAMTCHA



VICTOR MERCIER
FINALISTE TOP CHEF
FIEF



KEVIN DE PORRE
CHEF EN DUO
CONTRASTE



ERWAN LEDRU
CHEF EN DUO
CONTRASTE

Avec pour ambition de pousser la quête de l'excellence à son apogée, c'est tout naturellement que Fils de Pomme s'entoure de grands et jeunes chefs de la gastronomie française pour l'élaboration de la recette et la fabrication de sa Cuvée Prestige.

Résultant d'un assemblage de 14 variétés de pommes à cidre parmi les plus nobles du patrimoine français, et d'un vieillissement prolongé de 8 mois, la Cuvée Prestige se veut d'une puissance rare.

Inspiré des cidres de glace et motivée par l'envie de faire progresser la tradition, Fils de Pomme innove dans le processus de fabrication de cette cuvée : la cryoconcentration. Ce nouveau procédé permet d'extraire l'eau des pommes pour se focaliser sur les arômes qu'elles apportent. La réduction d'eau par le froid permet un nectar d'autant plus pur et exceptionnel en bouche.

LE COFFRET : UN CADEAU PRESTIGIEUX POUR LES FÊTES

Disponible dès le mois de novembre, le coffret Prestige est composé d'une bouteille de la Cuvée Prestige 75cl et de deux verres à pied en cristal. Proposée au prix de 29,90€ dans les épiceries fines et cavistes partenaires, cette attention délicate et savoureuse ravira tant les novices que les amateurs de cidre.

Recette d'exception, processus hors normes, vieillissement prolongé... Cette cuvée détonante, entre cidre et vin, propose un cidre extra-brut fruité et robuste offrant un fin nez de pommes caramélisées, qui célèbre le terroir avec élégance.

La Cuvée Prestige est à retrouver dès le mois d'octobre dans une cinquantaine de restaurants étoilés, épiceries fines et cavistes partenaires. Production limitée de 8000 bouteilles de 75cl.

7,5% alc./vol

Prix : 28€ sur les tables étoilées - 16€ en épiceries fines et cavistes

À PROPOS DE FILS DE POMME, LA MARQUE AUDACIEUSE QUI DÉPOUSSIÈRE L'IMAGE DU CIDRE

Fils de Pomme réunit depuis 2016 Théo & Valentin, deux amis perpétuant leur héritage familial cidricole vieux de deux siècles, tout en apportant une touche de modernité autour de quatre créations artisanales, biologiques et originales : le cidre brut, le poiré, le cidre infusé (yuzu & basilic) et le cidre rosé (fleur de sureau & hibiscus) ; auxquelles s'ajoute la Cuvée Prestige.

Première cidrerie engagée pour l'environnement, Fils de Pomme s'inscrit dans une démarche éthique aux valeurs fortes vis-à-vis de l'environnement et du consommateur : pommes 100% françaises, certifiées biologiques, récoltées à proximité de la cidrerie ; livraisons en véhicules électriques ; revalorisation du marc de pomme ; engagement comme grand mécène de la protection des abeilles ; recyclage des bouteilles en verre avec Adelphe...