

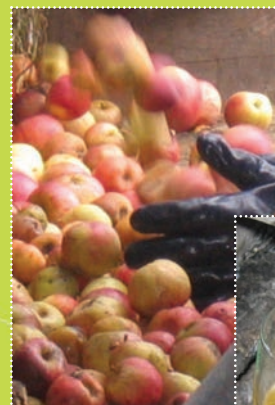
Le cidre

Nous sélectionnons les meilleurs fruits parmi les variétés de pommes douces, amères, et acidulées, telles que la Clozette, la Bedan, la Binet rouge, la Crollon, la Rouget de Dol,... Ramassées à la main, les pommes sont stockées 3 à 4 semaines en pallox puis triées. Avec un mélange judicieux des variétés, nous élaborons un cidre pur jus authentique, garanti d'un produit naturel.

Cette qualité est aussi liée aux méthodes rigoureuses de fabrication. Nos cidres ont une fermentation lente dans notre cave, pendant 3 à 4 mois. Ils ne sont pas pasteurisés, ni gazéifiés. Après mise en bouteilles, la prise de mousse s'effectue naturellement. Ensuite, ils sont commercialisés.

L'origine normande et notre savoir-faire nous permettent d'offrir un cidre de caractère et haut de gamme. Nous en fabriquons 2 types :

- le cidre doux : un cidre léger, fruité, frais en bouche et 3% vol (peu alcoolisé). A consommer en accompagnement de desserts.
- le cidre brut : un cidre moins sucré mais fruité avec une pointe d'amertume, il est pétillant de vivacité et de fraîcheur. A consommer en apéritif, avec de la charcuterie, du poisson, des viandes rouges ou blanches, du fromage.



Le calvados

Notre calvados tient sa couleur et son parfum des années de soins que nous lui apportons. Reconnu par l'Appellation d'Origine Contrôlée, cette eau-de-vie vous offre un vrai moment de bonheur.

Le calvados est élaboré par distillation au feu de bois de nos cidres avec un alambic à repasse automatique. Sa couleur ambrée et son arôme triomphant sont le résultat de la fabrication traditionnelle et du vieillissement en fûts de chêne dans notre cave pendant plusieurs années.

A déguster en "Trou normand" ou en digestif, après avoir eu soin de tenir le verre dans le creux de la main.



Le pommeau

Traditionnellement servi à l'apéritif, le pommeau de Normandie est un produit typique et authentique du terroir normand. Il est élaboré par un mariage entre du moût de pommes à cidre douces et amères puis du calvados. Notre pommeau est vieilli au moins 30 mois en fûts de chêne, pendant lesquels il acquiert son fond, sa couleur ambrée ainsi que son goût délicat et noble en arômes.

Pour en apprécier le meilleur, il doit être consommé entre 12 et 15° à l'apéritif, dans le melon, en cuisine ou en accompagnement de desserts.



Le poiré

Boisson effervescente, le poiré est fait à base de poire avec le même procédé de fabrication que le cidre. Il est acidulé et très rafraîchissant. Le poiré brut se boit en apéritif servi bien frais. Le poiré doux accompagne plutôt les desserts.

Le "Mirandel"

Le "Mirandel" est un autre apéritif que nous vous proposons. Celui-ci est fait à base de jus de pommes et de calvados. Il est vieilli seulement 12 mois en fûts de chêne et n'est pas filtré avant la mise en bouteilles. De ce fait, il est plus relevé en goût et plus typé.

Produits agréés "Manche terroirs",
charte qui garantit le goût remarquable,
la tradition de fabrication,
l'origine manchoise et le savoir-faire.

Le jus de pomme

Apprécié avec autant de plaisir par les enfants comme par les parents, notre jus de pommes est produit avec nos meilleurs pommes acidulées. Celles-ci sont ramassées à la main, puis stockées 3 semaines avant d'être pressées, on obtient ainsi un jus plus riche en arômes.

Appréciez le bien frais pour en retirer les meilleurs saveurs !



**Tous nos produits sont travaillés avec rigueur et tradition,
c'est tout ce qui fait la différence !**

Venez découvrir et déguster nos produits

- à la **Cave de Mirande** à St-Aubin-de-Terregatte
- au **12, la Bazerie** à Montviron
*Pour ces deux points de vente, pas d'horaires d'ouverture fixe.
Téléphonez pour vérifier si c'est bien ouvert Tél. 06 85 34 95 18.*
Visite de groupe sur réservation
- sur les **marchés locaux (juillet et août) :**
Avranches, Pontorson, Jullouville, Granville.
- au **Bar-Point-poste et Cave à vin du bourg de St-Aubin-de Terregatte**
(Ouvert du mardi au dimanche midi) Tél. 06 71 89 77 73
En dépôt, tous les produits de la Cave de Mirande.

Contact : Jacques Daunay

Tél. 02 33 60 38 24 ou 06 85 34 95 18

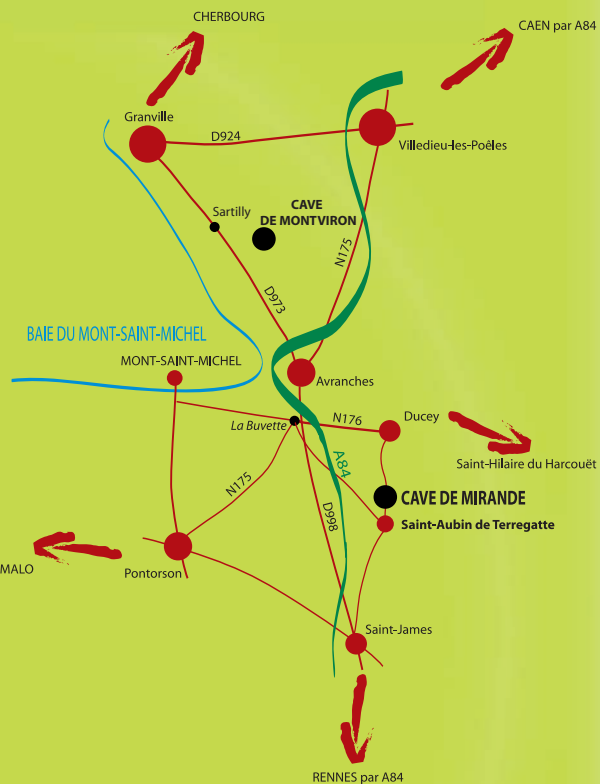
e-mail : jacques.daunay@free.fr - Site : cave-de-mirande.fr

Cave de Mirande :

Par A84, sortie n°33 Ducey.
A Ducey, au feu à droite,
faire 4 km tout droit en
direction de St-Aubin.

Cave de Montviron :

Par A84, à Avranches
prendre direction Granville,
au rond point de la
Butte es gros suivre
panneau "Camping le
Montviron", 300 m à droite
après le camping.



A découvrir en Normandie, dans la Baie du Mont Saint-Michel...



**Cave
de
Mirande**



Cidre,
Poiré,
Pommeau,
Calvados,
Jus de pomme,
...

*des produits
selon des méthodes
traditionnelles
et rigoureuses.*

*Tradition
&
terroir
pour la plus belle
expression
de la pomme.*

Deux points de vente : Appeler avant de venir !

CAVE DE MIRANDE
Lieu-dit «Mirande»
50240 St-Aubin-de-Terregatte
Tél. 02 33 60 38 24
GPS lat.: 48,581 long. : -1,2974

CAVE DE MONTVIRON
Lieu-dit «La Bazerie» 50530 Montviron
entre Avranches et Granville
Tél. 06 85 34 95 18
GPS lat. : 48,7405 long. : -1,43