

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

Venez découvrir notre savoir-faire...

... à la ferme de Mirande,

... lors des marchés à la ferme (juillet et août),

... sur les marchés locaux (mars à septembre) :

Avranches, Pontorson, Jullouville, Granville.

**( Ouverture du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. )**  
Visite groupe sur réservation.

**Contact :** Jacques Daunay - Cave de Mirande - 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,
- 3 km du Bois d'Ardennes
- 4 km de Ducey
- 8 km de Saint-James
- 15 km d'Avranches
- 15 km de la Baie
- du Mont Saint-Michel
- 30 km de Rennes



Présence d'une  
ferme auberge  
sur le même site.

Réservation :  
02 33 60 05 46



**Cave**  
*de*  
**Mirande**



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

des produits naturels  
selon des méthodes  
traditionnelles  
et rigoureuses.

**Tradition**  
&  
**terroir**

*pour la plus belle  
expression  
de la pomme.*

Cave de Mirande  
" *Mirande* "  
50240 Saint-Aubin de Terregatte  
Tél. 02 33 60 38 24

## Le cidre

Sur les terres de la ferme, nous sélectionnons les meilleurs fruits parmi les variétés de pommes rouges, amères, et acidulées, telles que la Coquette, la Bedan, la Binet rouge, la Grolon, la Pouget de Dol... Ramassées à la main, les pommes sont stockées 3 à 4 semaines en paillis puis mûres. Avec un mélange judicieux des variétés, nous élaborons un cidre pur jus authentique, garantis d'un produit naturel.

Cette qualité est aussi liée au méthodes rigoureuses de fabrication. Nos cidres ont une fermentation lente en fûts de chêne 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 élaborons 2 types :

- le cidre doux : un cidre léger, fruité, frais en bouche et un peu alcoolisé (9° à 11°). À 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. À consommer en apéritif, avec de la charcuterie ou du poisson, des viandes rouges ou blanches, du fromage.



## Le poiré

Boston effectuée, le poiré est fait à base de pome 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 calvados

Notre calvados tient sa couleur et son parfum des amiettes de soirs 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 l'alambic à reposé automatique présent sur la ferme. Sa couleur ambrée et son arôme marquant sont le résultat de la fabrication traditionnelle et du vieillissement en fûts de chêne dans notre cave pendant plusieurs années.

Nos calvados sont mis en bouteilles juste avant la vente et c'est à ce moment que nous faisons la différence. Nous vous proposons ainsi le "trois d'âge" et le "20 ans".

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



## Le pommeeau

Traditionnellement, servi à l'apéritif, le pommeeau de Normandie est un produit typique et authentique du terroir normand. Il est élaboré par un mélange entre du moût de pommes à cidre douces et amères puis du calvados. Notre pommeeau est veillé 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 8 et 10° à l'apéritif, dans le melon, en cuisine ou en accompagnement de desserts.

## Le "Mirandel"

Produits agréés "Manche terroirs", chartre 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.

## Le jus de pomme

Apprécié le bien-frais pour en retirer les meilleurs arômes.

