

eclectik

PETITE CIDRERIE  EN BOURGOGNE

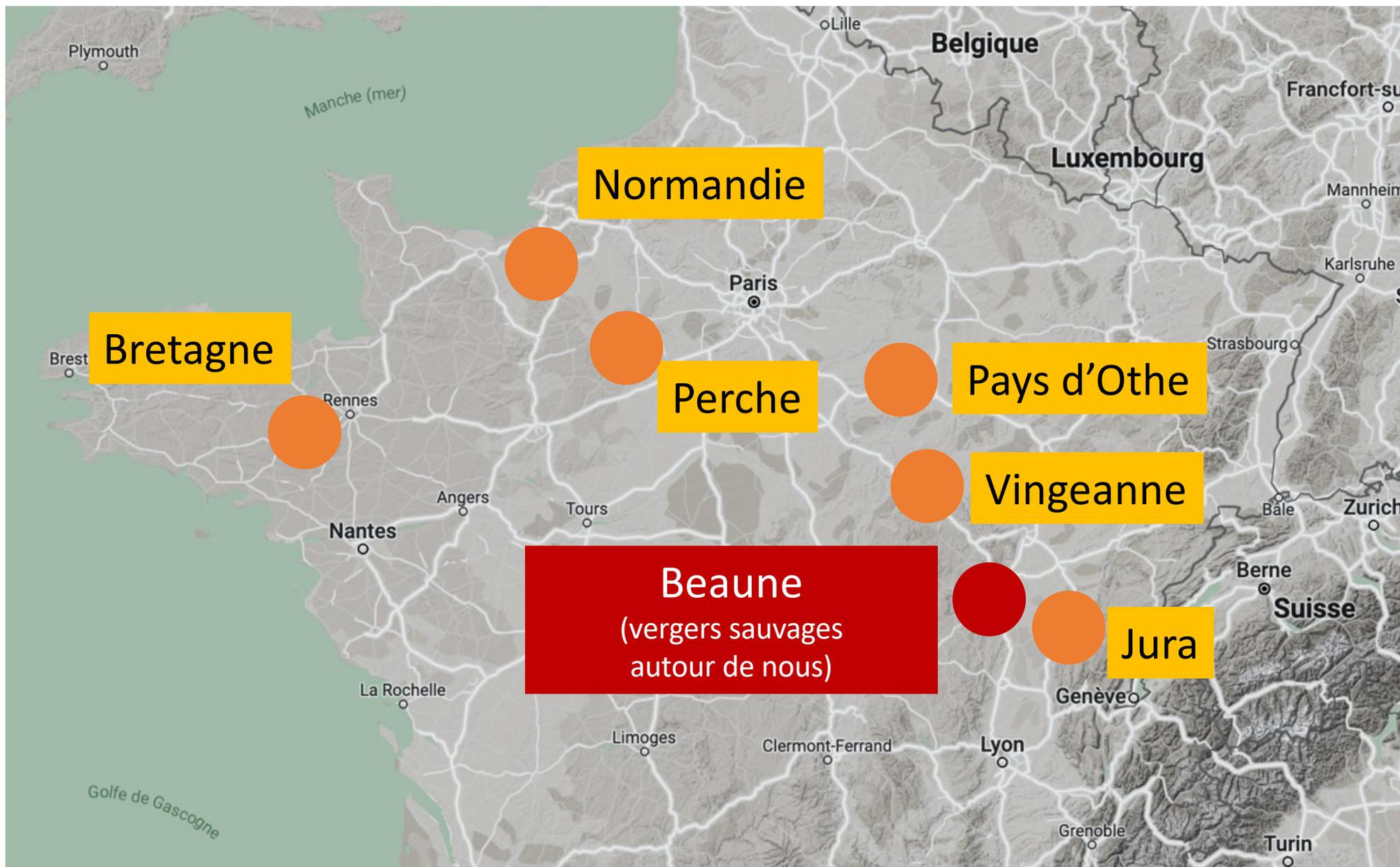
A Beaune, nous créons des cidres vibrants, nés du lent mariage entre des pommes et des fûts.

www.eclectik-cidrerie.com

www.instagram.com/eclectik_cidre_bourgogne



LES TERROIRS DE NOS POMMES



NOTRE SIGNATURE VIGNERONNE : FERMENTATION ET ÉLEVAGE EN FÛTS DE VINS ET SPIRITUEUX AVANT CRÉATION DES ASSEMBLAGES



FÛTS DE VINS

- Pinot Noir (Bourgogne)
- Chardonnay (Bourgogne)
- Aligoté (Bourgogne)
- Moscatel (Portugal)
- Cabernet Sauvignon (Loire)
- Chenin (Loire)



SPIRITUEUX

- Armagnac
- Calvados
- Whisky (France, Ecosse)
- Marc de Bourgogne
- Fine de Bourgogne
- Rhum

NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS



CIDRE - MILLÉSIME 2021
COMPLEXITÉ MIE DE LA DIVERSITÉ

Cidre extra brut qui a été élaboré avec des dizaines de variétés de Pays d'Ardre, fermenté naturellement (levures indigènes) puis à l'échelle industrielle avec des levures sélectionnées pour leur caractère blanc et léger. Près de quinze en bouteilles, non pasteurisé, d'un cidre vivant. Stocké verticalement et servir délicatement.

EXTRA BRUT FROM DIVERSITY
 Cider made from a blend of dozens of apple varieties from Burgundy, Brittany and Normandy, naturally fermented and bottled in a wide range of wine and spirits barrels. Servant vertically and served delicately!

A little sipment in the bottle is normal for a living craft cider.

WWW.ECLECTIK-CIDRERIE.COM

Confluence - RONDEUR

Au nez notes de pommes au four, de coing et touche de miel. Une belle ampleur en bouche, de la gourmandise sans lourdeur. A déguster comme un cidre "classique" (même s'il est extra brut!) à l'apéritif ou sur un dessert (moelleux au chocolat, tarte fine aux pommes, tiramisu)

CIDRE - MILLÉSIME 2021
UNE RECHERCHE D'ÉQUILIBRE DANS LA DIVERSITÉ

Cidre extra brut qui a été élaboré avec des dizaines de variétés de Pays d'Ardre, fermenté naturellement (levures indigènes) puis à l'échelle industrielle avec des levures sélectionnées pour leur caractère blanc et léger. Près de quinze en bouteilles, non pasteurisé, d'un cidre vivant. Stocké verticalement et servir délicatement.

A QUEST FOR HARMONY IN DIVERSITY
 Cider made from a blend of dozens of apple varieties from Burgundy, Brittany and Normandy, naturally fermented and bottled in a wide range of wine and spirits barrels. Servant vertically and served delicately!

A little sipment in the bottle is normal for a living craft cider.

WWW.ECLECTIK-CIDRERIE.COM

De Cidre De Là - ÉQUILIBRE

Au nez notes de pommes fraîches, petites touches florales et mentholées. Belle vivacité en bouche, longueur et équilibre. A savourer à l'apéritif avec quelques toasts ou à table sur un poisson grillé, une volaille ou un risotto aux champignons.

CIDRE - MILLÉSIME 2021
PUISSANCE & TENSION EN ÉQUILIBRE

Cidre extra brut qui a été élaboré avec des dizaines de variétés de Pays d'Ardre, fermenté naturellement (levures indigènes) puis à l'échelle industrielle avec des levures sélectionnées pour leur caractère blanc et léger. Près de quinze en bouteilles, non pasteurisé, d'un cidre vivant. Stocké verticalement et servir délicatement.

BALANCE POWER & TENSION
 Cider made from a blend of dozens of apple varieties from Burgundy, Brittany and Normandy, naturally fermented and bottled in a wide range of wine and spirits barrels. Servant vertically and served delicately!

A little sipment in the bottle is normal for a living craft cider.

WWW.ECLECTIK-CIDRERIE.COM

Satori – TENSION

Nez aux notes complexes de pommes fraîches, de verveine, d'agrumes. La bouche est tendue, minérale et ample, presque saline. A savourer à l'apéritif avec quelques toasts au saumon ou des gougères. Notre cuvée Satori aura aussi toute sa place à table avec des fruits de mer, un plateau de sushis, une daurade en papillote.

CIDRE - MILLÉSIME 2021
ENTRE FRAÎCHEUR & AMERTUME ACIDULÉE

Cidre extra brut qui a été élaboré avec des dizaines de variétés de Pays d'Ardre, fermenté naturellement (levures indigènes) puis à l'échelle industrielle avec des levures sélectionnées pour leur caractère blanc et léger. Près de quinze en bouteilles, non pasteurisé, d'un cidre vivant. Stocké verticalement et servir délicatement.

BETWEEN FRESHNESS AND SOUR BITTERNES
 Cider made from a blend of dozens of apple varieties from Burgundy, Brittany and Normandy, naturally fermented and bottled in a wide range of wine and spirits barrels. Servant vertically and served delicately!

A little sipment in the bottle is normal for a living craft cider.

WWW.ECLECTIK-CIDRERIE.COM

Amer Amor – AGRUMES

Au nez notes acidulées de pommes, d'agrumes et de tisanes de fleurs. La bouche combine à la fois amertume et puissance. Cidre très rafraîchissant à déguster à l'apéritif ou sur un dessert (financier aux amandes, crème catalane, tarte au chocolat).

TERROIR	VARIÉTÉS PRINCIPALES	100% FÛTS DE VINS	PROPORTION
Bourgogne & Pays d'Othe (35%)	Avrolles 85%, Judor 10%, Bedan 5%	Chenin de Loire Pinot Noir Bourgogne Chardonnay Bourgogne	15% 15% 5%
Pays d'Auge Normandie (30%)	Saint-Martin 30%, Noël des Champs 20%, Calard 20%, Doux Normandie 20%, Bedan 5%, Rambaut 5%	Chenin de Loire Pinot Noir Bourgogne Chardonnay Bourgogne	10% 15% 5%
Bretagne (35%)	Répartition homogène entre les variétés Douce Coeligné, Moi, Douce Moën, Marie Ménard, Bedan, Kermerien	Moscatel du Portugal Pinot Noir Bourgogne Chardonnay Bourgogne	15% 10% 10%

COMPLEXITÉ & RONDEUR

Récolte et pressurage : fin Novembre 2021

Fermentation sur levures indigènes jusque fin Juin 2022

Elevage : 100% fûts de vins

Tirage pour prise de mousse (méthode traditionnelle) :

fin Juin 2022. Non dégorgé

7% alc.





CIDRE - MILLÉSIME 2021

COMPLEXITÉ NÉE DE LA DIVERSITÉ

Cidre extra brut Jus élaboré avec des dizaines de variétés de pommes provenant de plusieurs terroirs : Normandie, Bretagne et Pays d'Othe. Fermenté dans une jolie variété de fûts de vins nombreux mois à Beaune dans une jolie variété de fûts de vins blancs et rouges. Prise de mousse en bouteille. Non pasteurisé. Un léger trouble et dépôt dans la bouteille témoigne d'un cidre vivant. Stocker verticalement et ouvrir délicatement.

COMPLEXITY BORN FROM DIVERSITY

Extra Brut French craft cider, created in Beaune, Burgundy from the blend of tens of apples' varieties hailing from Normandy, Brittany and Pays d'Othe. Fermented (indigenous yeasts) and aged several months in a wide range of barrels. Natural fermentation in bottle. A little sediment in the bottle is normal for a living craft cider. Store the bottle vertically and open gently !

WWW.ECLECTIK-CIDRERIE.COM

TERROIR	VARIÉTÉS PRINCIPALES	FERMENTATION & ELEVAGE	REMARQUES
Bourgogne & Pays d'Othe (100%)	Plus de 20 variétés : Avrolles, Locard, Chataigner, Vendue l'évêque, Verolot, Flandre, Sebin, Nez Plat, Sauvageon Barré, Cul d'Oison, Glenon, Coeur glacé, Calville, Jolibois, Nez de Chat, Museau de lièvre, Pommates diverses ...	CUVE MAJORITAIRE	CIDRE BRUT AVEC ENVIRON 30 GRAMMES DE SUCRE RÉSIDUEL - NON DÉGORGÉ

GOURMAND & ACIDULÉ

Une série limitée dans le même esprit que Confluence, avec un peu de sucre résiduel

Récolte et pressurage : Novembre & Décembre 2021

Fermentation sur levures indigènes jusque fin Juin 2022 **Tirage pour prise de mousse** (méthode traditionnelle) : fin Juin 2022. Non dégorgé
4% alc.



eclectik

single batch
l'heure douce

confluence

PETITE CIDRERIE
EN BOURGOGNE

CIDRE - MILLÉSIME 2021

RECHERCHE D'ÉQUILIBRE ENTRE DOUCEUR & AMERTUME.

Cidre brut pur jus élaboré avec des dizaines de variétés de pommes, récoltées à la main. Après pressurage, le jus a fermenté lentement (levures indigènes) avant une refermentation (prise de mousse en bouteille) et de nombreux mois sur lattes.

Non dégorgé. Un léger trouble et dépôt dans la bouteille témoigne d'un cidre vivant. Stocker verticalement et ouvrir délicatement.

WWW.ECLECTIK-CIDRERIE.COM

TERROIR	VARIÉTÉS PRINCIPALES	60% FÛTS DE VINS 40% FÛTS DE SPIRITUEUX	PROPORTION
Bourgogne & Pays d'Othe (40%)	Avrolles 85%, Judor 10%, Bedan 5%	Pinot Noir Bourgogne Chardonnay Bourgogne Fine de Bourgogne Armagnac Calvados	5% 10% 5% 10% 10%
Pays d'Auge Normandie (45%)	Saint-Martin 30%, Noël des Champs 20%, Calard 20%, Doux Normandie 20%, Bedan 5%, Rambaut 5%	Aligoté Bourgogne Chardonnay Bourgogne Pinot Noir Bourgogne Whisky	15% 10% 10% 10%
Bretagne (15%)	Répartition homogène entre les variétés Douce Coeligné, Moi, Douce Moën, Marie Ménard, Bedan, Kermerien	Pinot Noir Bourgogne	15%

HARMONIE & ÉQUILIBRE

Récolte et pressurage : fin Novembre 2021

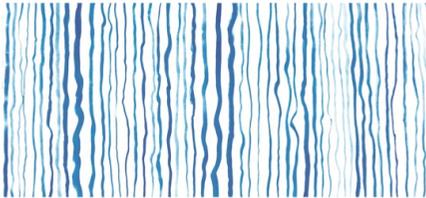
Fermentation sur levures indigènes jusque fin Juin 2022.

Elevage : 60% fûts de vins et 40% fûts de spiritueux

Tirage pour prise de mousse (méthode traditionnelle) : fin Juin 2022. Dégorgement en Octobre 2022

7,5 % alc.





 de cidre de là 

CIDRE - MILLÉSIME 2021

UNE RECHERCHE D'HARMONIE DANS LA DIVERSITÉ
 Cidre extra brut pur jus élaboré avec des dizaines de variétés de pommes provenant de plusieurs terroirs : Normandie, Bretagne et Pays d'Othe. Fermenté lentement (levures indigènes) puis élevé de nombreux mois en fûts de chêne avant assemblage et prise de mousse en bouteille. Non pasteurisé. Un léger trouble et dépôt dans la bouteille témoigne d'un cidre vivant. Stocker verticalement et ouvrir délicatement.

A QUEST FOR HARMONY IN DIVERSITY
 Extra Brut French craft cider created in Beauce, Burgundy from the blend of tens of apples' varieties hailing from Normandy, Brittany and Pays d'Othe. Fermented (indigenous yeasts) and aged several months in oak barrels. Not pasteurized. A little sediment in the bottle is normal for a living craft cider. Store the bottle vertically and open gently!

WWW.ECLECTIK-CIDRERIE.COM

Millesime
2021

de cidre de la
version Abricot

eclectik
PETITE CIDRERIE  EN BOURGOGNE

TERROIR	VARIÉTÉS PRINCIPALES	50% FÛTS DE VINS 50% FÛTS DE SPIRITUEUX	PROPORTION
Bourgogne & Pays d'Othe (40%)	Avrolles 85%, Judor 10%, Bedan 5%	Pinot Noir Bourgogne Chardonnay Bourgogne Fine de Bourgogne Armagnac Calvados	5% 10% 5% 10% 10%
Pays d'Auge Normandie (45%)	Saint-Martin 30%, Noël des Champs 20%, Calard 20%, Doux Normandie 20%, Bedan 5%, Rambaut 5%	Aligoté Bourgogne Chardonnay Bourgogne Pinot Noir Bourgogne Whisky	15% 10% 10% 10%
Bretagne (15%)	Répartition homogène entre les variétés Douce Coeligné, Moi, Douce Moën, Marie Ménard, Bedan, Kermerien	Pinot Noir Bourgogne	15%

SUBTILITÉ

Récolte et pressurage : fin Novembre 2021
Fermentation sur levures indigènes jusque fin Juin 2022. **Elevage** : 60% fûts de vins et 40% fûts de spiritueux
Macération d'abricots (Drôme) durant 3 mois
Tirage pour prise de mousse (méthode traditionnelle) : fin Juin 2022. Non dégorgé
 7 % alc.




*de cidre de la
version Abricot*



CIDRE - MILLÉSIME 2021

VARIATION ACIDULÉE
 Cidre extra brut élaboré avec des dizaines de variétés de pommes (Normandie, Bretagne, Pays d'Othe). Fermenté lentement (levures indigènes) sur lies, avec macération d'abricots dans ces fûts de spiritueux. Puis ajout et macération d'abricots dans cet assemblage durant plusieurs mois avant tirage et deuxième fermentation en bouteille. Non pasteurisé. Un léger trouble et dépôt dans la bouteille témoignent d'un cidre vivant. Stocker verticalement et ouvrir délicatement.

APRICOT SOUR VARIATION
 Extra Brut French craft cidre created in Beauce, Burgundy from the best quality indigenous yeasts and aged several months in a wide range of wine and spirits barrels. Then we add fresh apricots for several months of maceration to this blend before the second fermentation in bottle. A little sediment in the bottle is normal and a sign of a living cider.
 Store vertically and open gently!
WWW.ECLECTIK-CIDRERIE.COM

MIS EN BOUTEILLE PAR EM83924K À F39800 107235
 POUR ECLECTIK 21 200 BEAUNE, FRANCE
 CIDRE - CIDRE 7% alc./ vol.
 CONTIENNT SULFITES
 PRODUCT OF FRANCE - PRODUIT DE FRANCE

75cl
 7% alc./ vol.

Millesime
2021

satori

eclectik
PETITE CIDRERIE  EN BOURGOGNE

TERROIR	VARIÉTÉS PRINCIPALES	50% FÛTS DE VINS 50% FÛTS DE SPIRITUEUX	PROPORTION
Bourgogne & Pays d'Othe (35%)	Avrolles 85%, Judor 10%, Bedan 5%	Marc de Bourgogne Armagnac Whisky	15% 15% 10%
Pays d'Auge Normandie (25%)	Saint-Martin 30%, Noël des Champs 20%, Calard 20%, Doux Normandie 20%, Bedan 5%, Rambaut 5%	Chardonnay Bourgogne Pinot Noir Bourgogne	15% 10%
Bretagne (40%)	Répartition homogène entre les variétés Douce Coeligné, Moi, Douce Moën, Marie Ménard, Bedan, Kermerien	Pinot Noir Bourgogne Chardonnay Bourgogne Rhum du Panama Pinot Noir Bourgogne	10% 10% 10% 10%

FRAÎCHEUR & TENSION

Récolte et pressurage : fin Novembre 2021

Fermentation sur levures indigènes jusque fin Juin 2022.

Elevage : 50% fûts de vins et 50% fûts de spiritueux

Tirage pour prise de mousse (méthode traditionnelle) : fin

Juin 2022. Non dégorgé

7% alc.



satori



CIDRE - MILLÉSIME 2021

PUISSANCE & TENSION EN ÉQUILIBRE

Cidre extra brut créé à partir de variétés de pommes provenant de plusieurs terroirs : Normandie, Bretagne et Pays d'Othe. Fermenté lentement (levures indigènes) puis élevé de nombreux mois à Beauce dans une jolie variété de fûts de vins et de spiritueux avant assemblage. Prise de mousse en bouteille. Cidre naturel, non dégorgé. Témoigne d'un cidre vivant. Stocker verticalement et ouvrir délicatement.

BALANDE POWER & TENSION

Extra Brut French craft cider created in Beauce, Burgundy from the Beauce and Pays d'Othe, fermented (indigenous yeasts) and aged several months in a wide range of wine and spirits barrels. Natural second fermentation in bottle. A little sediment in the bottle is normal for a living craft cider. Store the bottle vertically and open gently!

WWW.ECLECTIK-CIDRERIE.COM

Millesime
2021

amer amar

eclectik
PETITE CIDRERIE EN BOURGOGNE

TERROIR	VARIÉTÉS PRINCIPALES	75% FÛTS DE VINS	PROPORTION
Bourgogne & Pays d'Othe (30%)	Avrolles 85%, Judor 10%, Bedan 5%	Cabernet de Loire Chardonnay du Jura	20% 10%
Pays d'Auge Normandie (35%)	Saint-Martin 30%, Noël des Champs 20%, Calard 20%, Doux Normandie 20%, Bedan 5%, Rambaut 5%	Pinot Noir Bourgogne Chardonnay Bourgogne	20% 15%
Bretagne (10%)	Répartition homogène entre les variétés Douce Coigné, Moi, Douce Moën, Marie Ménard, Bedan, Kermerien	Triple Sec	10%
cofermentation cidre + agrumes (25%)	Toutes les variétés issues des 3 regions + co-fermentation avec oranges et citrons	6 mois de cuve	25%

POMMES / AGRUMES / HOUBLONS / SUREAU

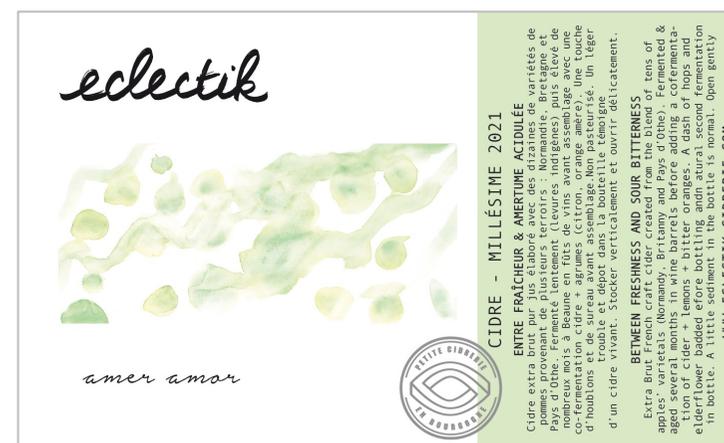
co-fermentation avec agrumes (citron, orange bigarade) + houblons + macération de fleur de sureau

Récolte et pressurage : fin Novembre 2021

Fermentation sur levures indigènes jusque fin Juin 2022.

Ajout houblons (citra, mosaic, el dorado) **et fleurs de sureau fraîches** 2 semaines avant tirage

Tirage pour prise de mousse (méthode traditionnelle) : fin Juin 2022. Non dégorgé. 7,5% alc.



TERROIR	VARIÉTÉS PRINCIPALES	FÛT(S)	PROPORTION
Bretagne (100%)	Répartition homogène entre les variétés Douce Coaligné, Moi, Douce Moën, Marie Ménard, Bedan, Kermerien	1 fût unique Scotch whisky Islay (tourbé)	10%

INTENSITE

Cidre extra brut élaboré principalement avec des pommes douces-amer de Bretagne. Fermenté lentement (levures indigènes) puis élevé de nombreux mois à Beaune dans un seul **fût de whisky tourbé** de l'île d'Islay.

Macération de figes fraîches sauvages durant **3 mois** avant tirage et deuxième fermentation en bouteille.

Récolte et pressurage : fin Novembre 2021
Fermentation sur levures indigènes jusque fin Juin 2022. **Elevage** : 100% fût whisky tourbé

Tirage pour prise de mousse (méthode traditionnelle) :
fin Juin 2022. Non dégorgé. 8% alc.

