EFFERVESCENT · SPARKLING

Cidre Sassy

Maison Sassy · Normandie



Appellation Area	Normandie Normandy
Millésime Vintage	—
Cépages Grapes	22 variétés de pommes 22 apple varieties
Alcool Alcohol	5%
Élevage Ageing	—
Garde Cellaring	2 ans 2 years
Service Serve at	6-8°
Labels Labels	Bio Organic

Dégustation Tasting notes

	FRANÇAIS	ENGLISH
Robe Colour	Or brillant, bulles fines	Bright gold, fine bubbles
Nez Nose	Pomme fraîche, floral, agrumes	Fresh apple, floral, citrus
Bouche Palate	Croquant et fruité, finale fraîche	Crisp and fruity, fresh finish

En bref In short

FR

Entre la sécheresse d'un brut et le fruité d'un demi-sec : un cidre fin et complexe, servi par de grands chefs (Alain Ducasse, Alexandre Gauthier).

EN

Between the dryness of a brut and the fruitiness of a demi-sec: a fine, complex cider poured by top chefs (Alain Ducasse, Alexandre Gauthier).

Accords mets et vins Food pairing

FR

Apéritif, viandes blanches, camembert et pont-l'évêque, crêpes et galettes, desserts aux pommes.

EN

Aperitif, white meat, Camembert and Pont-l'Évêque, crêpes and galettes, apple desserts.

Cidre Sassy

Vergers et élaboration Orchards & cider-making

Pommes Apples	Pommes à cidre, surtout douces et amères, sélectionnées pour leur goût et leur sucre	Cider apples, mostly sweet and bittersweet, picked for flavour and sugar
Terroir Terroir	Vergers normands en bordure de forêt, sur une plaine limono-argileuse	Normandy orchards near the forest, on a silty-clay plain
Vinification Winemaking	100 % pur jus, pressé sur une presse artisanale ; sans colorant ni additif	100% pure juice from an artisanal press; no colourings or additives
Régimes Diet	Végétarien, végan, sans gluten	Vegetarian, vegan, gluten-free

Le domaine The estate

FR

Née au Château de Sassy, propriété de la famille de Xavier en Normandie, où l'on fait du cidre et du calvados depuis des générations. Xavier et Pierre-Emmanuel, amis d'enfance, ont lancé Sassy pour moderniser le cidre normand. Leurs recettes, élaborées avec un maître de chai de la région, s'inspirent du cidre servi au château.

EN

Born at the Château de Sassy, Xavier's family estate in Normandy, where cider and calvados have been made for generations. Childhood friends Xavier and Pierre-Emmanuel created Sassy to bring Normandy cider up to date. Their recipes, developed with a local cellar master, are inspired by the cider served at the château.