

# VERGER DE RONCHEVILLE

Le projet porté par Stéphane Lecoq sur le **Verger de Roncheville** est de redonner à ce conservatoire variétal ancien un nouvel élan pour en assurer la pérennité. On y recense 250 variétés de pommes à couteau, 150 variétés de pommes à cidre ainsi que quelques variétés de poires. Dans le respect du cahier des charges de la mention **Nature et Progrès**, Stéphane Lecoq s'attache chaque jour à améliorer le développement des arbres fruitiers dans ce verger, notamment grâce à un travail important sur la circulation de l'air et de lumière entre les arbres par une taille appropriée. La diversité variétale et l'attention apportée lors de la récolte donnent aux produits du **Verger de Roncheville** un profil organoleptique unique et une complexité aromatique de caractère. Par choix aucun traitement n'est appliqué sur le verger ce qui permet de garantir une absence totale de résidus.

**Tous nos produits sont certifiés BIO et bénéficient du label Nature et Progrès.**



## JUS DE POMME

**Composition:** 100% pur jus de pommes, non-filtré, sans sucre ajouté, sans conservateur.

**Contenance et conditionnement:** bouteilles de 75cl, cartons de 6 bouteilles.

**Elaboration:** Ce jus est issu de la presse de 250 variétés de pommes à couteau. Le moût est mis en bouteilles sans filtration et est pasteurisé à température contrôlée pour conserver ses qualités aromatiques.

**Conservation:** Ce jus de pomme peut être consommé dans les deux ans qui suivent la date de fabrication. A conserver dans un endroit sec et à une température stable. Se référer à la DLUO présente sur l'étiquette. Se conserve 3 jours au réfrigérateur après ouverture.



## CIDRE BRUT

**Composition:** Cidre brut normand issu de pommes à cidre. Volume d'alcool: 5°

**Contenance et conditionnement:** Bouteilles de 75cl, cartons de 6 bouteilles.

**Elaboration:** Ce cidre brut est produit à partir de 150 variétés de pommes à cidre douces, acidulées et amères. Il en résulte un bel équilibre entre fraîcheur et caractère. Ce cidre est gazéifié à l'embouteillage pour éviter les problèmes de surpression et permettre l'utilisation de bouteilles plus légères réduisant ainsi l'empreinte carbone de nos produits.

**Conservation:** Ce cidre brut se conserve 24 mois après la date de fabrication. A conserver dans un endroit sec et à une température stable. Se référer à la DLUO présente sur l'étiquette. A consommer rapidement après ouverture.



## CIDRE DEMI-SEC

**Composition:** Cidre demi-sec normand issu de pommes à cidre. Volume d'alcool: 4°

**Contenance et conditionnement:** Bouteilles de 75cl, cartons de 6 bouteilles.

**Elaboration:** Ce cidre demi-sec est produit à partir de 150 variétés de pommes à cidre douces, acidulées et amères. Il présente un arôme fruité pomme bien marqué et une belle fraîcheur. Ce cidre est gazéifié à l'embouteillage pour éviter les problèmes de surpression et permettre l'utilisation de bouteilles plus légères réduisant ainsi l'empreinte carbone de nos produits.

**Conservation:** Ce cidre demi-sec se conserve 24 mois après la date de fabrication. A conserver dans un endroit sec et à une température stable. Se référer à la DLUO présente sur l'étiquette. A consommer rapidement après ouverture.



## POIRÉ NORMAND

**Composition:** Poiré normand issu de poires à poiré certifiées Nature et Progrès. Volume d'alcool: 4°

**Contenance et conditionnement:** Bouteilles de 75cl, cartons de 6 bouteilles.

**Elaboration:** Ce poiré original est produit à partir de poires à poiré. Il présente une robe très pâle et une note fruitée poire bien marquée et une belle fraîcheur. Idéal en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer. Ce poiré est gazéifié à l'embouteillage pour éviter les problèmes de surpression et permettre l'utilisation de bouteilles plus légères réduisant ainsi l'empreinte carbone de nos produits.

**Conservation:** Ce poiré se conserve 24 mois après la date de fabrication. A conserver dans un endroit sec et à une température stable. Se référer à la DLUO présente sur l'étiquette. A consommer rapidement après ouverture.