

HEROUT à Auvers

Depuis 1946



C'est en 1946 qu'Auguste Hérout et son épouse Marie-Thérèse, habitants d'Auvers en Normandie (50), décident de mettre en valeur les pommiers de leur propriété à travers la transformation de la pomme à cidre.

Ils s'inscrivent ce faisant dans la tradition familiale : Monsieur Hérout père vendait déjà du cidre dans le canton de Carentan, tandis que le père de Marie-Thérèse Quétier commerçait lui aussi le cidre à Cherbourg à pleins tonneaux ! Ne sommes-nous pas en Normandie... et le Cotentin est alors en zone de production réputée.

La production du cidre Hérout s'accompagne dans les années 50 et 60 de la rénovation du verger cidricole, un verger traditionnel planté de variétés du terroir cotentinois. Dès les années 70, elle s'inscrit dans une démarche d'Agriculture biologique certifiée.

Située en zone d'appellation contrôlée Calvados et Pommeau de Normandie, la cidrerie Hérout développe une production exclusivement sous signes officiels de qualité : Agriculture biologique et AOC.

Depuis l'année 2000, le travail porte sur l'obtention d'une AOP Cidre Cotentin qui devrait voir le jour dans les mois à venir, portant haut le savoir-faire des cidriers du Cotentin et la méthode de fermentation naturelle et prise de mousse en bouteille (sans gazéification, ni pasteurisation).

Aujourd'hui, c'est l'une des filles d'Auguste et Marie-Thérèse, Marie-Agnès, qui a repris l'exploitation et se fait l'ambassadeur des produits cidricoles du terroir en accueillant les amateurs et les invitant à découvrir et apprécier ses productions hors des frontières de la Normandie, en France, en Europe et au-delà !

Demeurée fidèle à l'héritage transmis par ses parents, elle perpétue la tradition du respect de la matière première et de l'attention portée à l'élaboration des produits, et continue à planter des pommiers pour les générations suivantes... Ainsi vont les histoires de famille en Normandie.

HEROUT Cider in Auvers

Since 1946

In 1946, Auguste Hérout and his wife, Marie-Thérèse, residents of Auvers in Normandy (50 - Manche), decided to enhance the value of the apple trees on their property by transforming the apples into cider.

They were actually following the family tradition : Mr. Hérout's father had already sold cider in Carentan County, while Mrs. Hérout's father traded in cider by the barrel in Cherbourg! This is Normandy, after all, and the Cotentin is located in a renowned production area.

In the 1950's and 1960's, the cider production of the Hérout family progressed as they renewed the cider apple orchards, where traditional apple varieties of the Cotentin terroir are grown. Then, beginning in the 1970's, they oriented their production towards organic certification.

Located in the area of the Appellation d'Origine contrôlée (AOC), called Calvados et Pommeau de Normandie, the Hérout Cider Farm only offers officially recognized, quality-controlled products, with Agriculture biologique (Organic farming) or AOC labels.

Since 2000, the company has been working towards obtaining the label AOP Cidre Cotentin (Appellation d'Origine protégée), which is to be issued in the coming months. This will officially acknowledge the know-how of the Cotentin cider producers, the natural fermentation method, and the natural secondary fermentation in bottled cider (no carbonisation and no pasteurisation).

Today, one of the daughters of Auguste and Marie-Thérèse, Marie-Agnès, has taken over the family business and has become the ambassador for its terroir cider products, welcoming cider-lovers and guiding them to discovering and appreciating her products outside the frontiers of Normandy, throughout France, Europe, and beyond !

Marie-Agnès has remained true to her legacy, as she continues the family tradition of respecting its raw materials, elaborating its products with care, and planting apple trees for future generations. Thus go family stories in Normandy.

Cidre Cotentin millésimé

Biologique – Organic

(AOP en cours d'acquisition – Appellation d'Origine Protégée in the works)



Conditionnement

Bouteille 75 cl – 5% vol.
Carton de 6 bouteilles (L26*117,5*H32,5)
Stockage en cave (8 à 15°C), bouteilles debout
Poids net : 4,5 kg - Poids brut : 9,45 kg
Code douanier : 22060031

Packaging

Bottle 75 cl – 5% ABV
Pack of six bottles – (L26*W17.5*H32.5)
Storage in cellars (8°C - 15°C), bottles upright
Net weight: 4.5 kg - Gross weight: 9.45 kg
Customs code: 22060031

Le produit – The product

Le Cidre Cotentin est 100% pur jus de pomme à cidre naturellement fermenté. La fabrication du cidre débute par le choix des pommes, essentiellement amères et douces-amères locales qui se nomment : Petit Amer, Binet Rouge, Feuillard, Cartigny, Clos Renaux ou encore Rouge de Cantepie, etc...

Après pressurage, le jus obtenu (le moût) fermente lentement. Les levures naturelles vont alors progressivement transformer le sucre en alcool et gaz carbonique. L'observation méticuleuse de cette fermentation naturelle va déterminer le moment de la mise en bouteille, au printemps. Le Cidre Cotentin n'étant pas pasteurisé, le travail de fermentation se poursuit en bouteilles encore pendant deux mois minimum : c'est la prise de mousse naturelle (à la différence des cidres gazéifiés).

Cidre Cotentin is made from 100% naturally fermented cider apple juice. The first step in its production is to choose the apples, using the bitter and bittersweet local varieties called Petit Amer, Binet Rouge, Feuillard, Cartigny, Clos Renaux, or Rouge de Cantepie among others.

After pressing, the juice obtained (the must) slowly ferments. Then the natural yeast gradually transforms the sugar content into alcohol and carbon dioxide. A careful observation of the natural fermentation process will determine at what point the juice will be bottled in the spring. As Cidre Cotentin is not pasteurised, the fermentation process will continue after bottling for another two months minimum: this is natural secondary fermentation (as opposed to carbonated fermentation used in other ciders).

Dégustation – Taste

Inattendu, authentique et fort en caractère.

Cidre Cotentin brut : corsé, il révèle des saveurs charpentées, peu sucrées, et naturellement amertumées.

Cidre Cotentin Extra-brut (cuvée du Cellier) : très peu sucré, tannique, son amertume plus affirmée s'accorde avec des produits de caractère.

Le Cidre Cotentin se boit frais mais non glacé (entre 10 et 12 °C).

Il accompagne tous les produits de la gastronomie Normande : agneau rôti, poissons à la crème, et bien sûr le camembert AOP au lait cru pour le brut ; tripes, fruits de mer et charcuterie pour l'extra brut.

Unexpected, authentic, with a lot of character.

Cidre Cotentin brut: *This full-bodied cider is not very sweet, but has a naturally more bitter and round flavour.*

Cidre Cotentin Extra-brut (Cuvée du Cellier): *The very bitterness of this cider with its low sugar content and its tannic structure makes it the perfect match for dishes with character.*

Cidre Cotentin should be served chilled (between 10°C and 12°C), but not ice-cold. It goes well with all Norman dishes: for the brut, try roast lamb, fish in cream sauce, and, of course, Camembert cheese AOP au lait cru (made with raw milk); for the extra brut, tripe, seafood, and delicatessen.



Marie-Agnès HEROUT
Les Vergers de la Chapelle - 36 route de Cantepie - 50500 AUVERS - France
Tél. : +33 (0)2 33 71 07 89 - Fax : +33 (0)9 63 55 48 37
contact@herout-caves.com – www.facebook/Cidres Hérout

www.herout-caves.com



M.-A. HEROUT
LES VERGERS DE LA CHAPELLE



Cidre Bouché Cuvée d'Honneur

Biologique – Organic

Le produit – The product

Le Cidre biologique "Cuvée d'Honneur" est 100% pur jus de pomme à cidre naturellement fermenté. Issu de variétés sélectionnées douces-amères, il est fabriqué en octobre et novembre.

Après une fermentation naturelle lente, la mise en bouteille intervient au moment où l'équilibre des saveurs sucrées et légèrement acidulées est optimum. Sa mousse fine s'acquière en bouteille sans gazéification : c'est la prise de mousse naturelle.

The Organic Cider Cuvée d'Honneur is 100% naturally fermented cider apple juice. It is made between October and November from a selection of bitter-sweet apple varieties.

After the slow natural fermentation process, and only when the right balance between the sweet and slightly acidic flavours has been reached, will it be bottled. Its light foam is produced in the bottle, without carbonisation: this is natural secondary fermentation.

Conditionnement

Bouteille 75 cl – 4,5% vol.
Carton de 6 bouteilles (L26*W17,5*H32,5)
Stockage en cave (8 à 15°C), bouteilles debout
Poids net : 4,5 kg - Poids brut : 9,45 kg
Code douanier : 22060031

Packaging

Bottle 75 cl – 4.5% ABV
Pack of six bottles – (L26*W17.5*H32.5)
Storage in cellars (8°C - 15°C), bottles upright
Net weight: 4.5 kg - Gross weight: 9.45 kg
Customs code: 22060031

Dégustation – Taste

Frais et fruité.

Le Cidre biologique "Cuvée d'Honneur" est demi-sec, laissant les notes acidulées des pommes prendre toute leur place.

Il sera servi à l'apéritif, ou lors de vos Cidre d'Honneur, ou encore au dessert.

Le Cidre "Cuvée d'Honneur" se boit frais mais non glacé (entre 10 et 12 °C).

Fresh and fruity.

Cidre "Cuvée d'Honneur" is semi-dry; this allows the special tartness of the apples used in its production to be fully appreciated.

This cider is recommended for aperitifs, at receptions or Cidres d'Honneur, or with dessert. Cidre "Cuvée d'Honneur" should be served chilled (between 10°C and 12°C), not ice-cold.



Marie-Agnès HEROUT
Les Vergers de la Chapelle - 36 route de Cantepie - 50500 AUVERS - France
Tél. : +33 (0)2 33 71 07 89 - Fax : +33 (0)9 63 55 48 37
contact@herout-caves.com – www.facebook/Cidres Hérout

www.herout-caves.com



M.-A. HEROUT
LES VERGERS DE LA CHAPELLE

Pommeau de Normandie

Biologique – Organic
(Appellation d'Origine Contrôlée – AOC)



Le produit – The product

Le **Pommeau de Normandie AOC** est le subtil mélange du jus de pomme à cidre et du Calvados AOC. Il est 100% pur pomme !

C'est en octobre et novembre que l'on fabrique le pur jus. Les pommes amères et douces amères soigneusement sélectionnées pour leurs richesses en sucre et en tanins sur la zone d'appellation contrôlée, sont ramassées et stockées à l'abri jusqu'à parfaite maturité.

Après un simple rinçage, les pommes sont triées, puis lavées et enfin broyées. Après environ deux heures de cuvage, la pulpe est pressurée pour extraire le moût. Ce jus de pomme est clarifié, puis assemblé avec un jeune Calvados titrant au moins 65% vol. C'est le mutage.

Ce délicat mélange devra s'unir pendant un minimum de 14 mois sous bois (fûts de chêne) afin de conclure une alliance parfaite. C'est le vieillissement.

Pommeau de Normandie AOC is a refined blend of cider apple juice and Calvados AOC. It is 100% pure apple! The pure fruit juice is produced in October and November. The bitter and bitter-sweet apples from the registered area called zone d'appellation contrôlée are carefully selected for their sugar content and tannins, gathered and stored in the dark until they reach maturity. The apples are rinsed, then sorted before being washed and finally crushed. After about two hours in the vats, the pulp is pressed to extract the must. The apple juice is clarified and then blended with Calvados of a young age containing at least 65% by volume of alcohol. This process is called mutage.

The delicate mixture must remain in oak barrels for at least 14 months to blend perfectly. This is called ageing.

Conditionnement

Bouteille 70 cl – 17% vol.
Carton de 6 bouteilles en étui (L27*W18*H34,5)
Poids net : 4,2 kg - Poids brut : 8,2 kg
Carton de 6 bouteilles sans étui (L26*W17,5*H32,5)
Poids net : 4,2 kg - Poids brut : 7,8 kg
Stockage en cave (8 à 15°C)
Code douanier : 2206.0059

Packaging

Bottle 70 cl – 17% ABV
Case of six bottles – (L27*W18*H34.5)
Net weight: 4.2 kg - Gross weight: 8.2 kg
Pack of six bottles – (L26*W17.5*H32.5)
Net weight: 4.2 kg - Gross weight: 7.8 kg
Storage in cellars (8°C - 15°C), bottles upright
Customs code: 2206.0059

Dégustation – Taste

Authentique et suave.

De couleur ambrée, brillant et limpide, le **Pommeau de Normandie AOC** est très apprécié à l'apéritif. Servi frais, il révèle ses arômes de fruits cuits, de fruits secs ou encore de cacao.

Il est conseillé avec le foie gras, le melon, les desserts aux pommes ou un carré de chocolat noir. Servir frais : 10-12°C.

Authentic and smooth

With its amber colour, its clarity and brightness, **Pommeau de Normandie AOC** is a very popular aperitif. When served chilled, the aroma of cooked fruit, dried fruit or even cocoa can be detected. It is recommended with foie gras, melon, apple desserts, or dark chocolate. To be served chilled: 10° - 12°C.



Les Vergers de la Chapelle - 36 route de Cantepie - 50500 AUVERS - France
Tél. : +33 (0)2 33 71 07 89 - Fax : +33 (0)9 63 55 48 37
contact@herout-caves.com – www.facebook/Cidres Hérout

Marie-Agnès HEROUT



M.-A. HEROUT
LES VERGERS DE LA CHAPELLE

www.herout-caves.com



Calvados 83

Edition limitée – Limited Edition
(Appellation d'Origine Contrôlée – AOC)

Le produit – The product

Le Calvados AOC 83 est le produit de l'assemblage de plusieurs distillations dont la plus récente date de 1983. Elevé très longuement en fût de chêne, il est proposé à son degré naturel : 42.5%.

Calvados AOC 83 is the result of blending several different years of distillations, the most recent being 1983. It has slowly matured in oak barrels and can be drunk at its natural volume of alcohol, 42.5%.

Dégustation – Taste

Riche et puissant.

Au premier regard on remarque la robe ambrée, profonde, aux nuances dorées et orangées du Calvados 83.

Le nez est très appétissant, révélant une concentration de pommes mûres compotées, un peu caramel et légèrement muscade.

En bouche l'alcool est présent, les arômes sont vifs. Cannelle et légèrement beurré, il développe un goût boisé, teinté d'abricot.

Ce Calvados d'exception s'appréciera entre 18 et 20° C pour une bonne longueur en bouche.

Rich and powerful

From the very first glance, the deep amber of Calvados 83, with its orange and golden highlights, attracts attention.

Its nose is particularly appetising, disclosing a concentration of ripe, cooked apples, a hint of caramel, and a slight touch of nutmeg.

The palate senses the alcohol, while the aroma is intense. Calvados 83 offers a woody flavour, tinged with apricot, cinnamon and a little butter.

This exceptional Calvados is at its best and most long-lasting on the palate, when served between 18° C and 20°C.

Conditionnement

Bouteille 50 cl – 42,5% vol.
Carton de 6 bouteilles en étui
Poids net : 3 kg - Poids brut : 7,2 kg
Code douanier : 2208.9045

Packaging

Bottle 50 cl – 42.5% ABV
Case of six bottles
Net weight: 3 kg - Gross weight: 7.2 kg
Customs code: 2208.9045

Marie-Agnès HEROUT
Les Vergers de la Chapelle - 36 route de Cantepie - 50500 AUVERS - France
Tél. : +33 (0)2 33 71 07 89 - Fax : +33 (0)9 63 55 48 37
contact@herout-caves.com – www.facebook/Cidres Hérout

www.herout-caves.com



M.-A. HEROUT
LES VERGERS DE LA CHAPELLE

Calvados

(Appellation d'origine contrôlée – AOC)



Le produit – The product

Avec l'automne arrive le temps de la récolte des pommes à cidre.

Les variétés amères et douces-amères serviront à élaborer le cidre, qui une fois sa fermentation achevée, sera distillé.

Obtenu par distillation du cidre sur un alambic à colonne, le Calvados est une eau-de-vie qui trouve son plein épanouissement après un élevage en fûts de chêne. C'est grâce aux échanges entre la jeune eau-de-vie, le bois et l'air ambiant que le Calvados acquiert rondeur, finesse et plénitude. L'art de l'assemblage permet de créer le caractère du Calvados en associant les qualités complémentaires de chacune des eaux-de-vie, et ainsi trouver le juste équilibre entre fruité et boisé, finesse et complexité, rondeur et puissance.

Cider apples begin to be harvested in the autumn. Different varieties of bitter and bitter-sweet apples will be used to produce the cider, which will be distilled once the fermentation process is completed.

Calvados, an eau-de-vie which reaches maturity in oak barrels, is obtained by distilling cider using a column still. The interaction of the young eau-de-vie, the wood, and the surrounding air enables Calvados to acquire its round, full-bodied, and delicate taste.

The special character of Calvados comes from the art of blending, that is, the association of the complementary qualities of each eau-de-vie, and just the right balance between the fruity and the woody, subtlety and complexity, roundness and powerfulness.

Dégustation – Taste

Le **Calvados Héritage 12 ans** de la maison **Héroul** est un savant assemblage de Calvados modelé par au moins 12 ans de vieillissement sous bois, lui donnant une couleur joliment ambrée, et permettant aux arômes de s'exprimer pleinement.

Aromatique et charpenté, le **Calvados Héritage** révèle ses arômes vanillés et légèrement tanniques. Se consomme en digestif pour un instant plaisir.

The Héroul Calvados Héritage 12 ans is a refined blend of Calvados which has aged for at least 12 years in oak barrels, thus allowing it to acquire a lovely amber colour and full-bodied aroma.

Robust and aromatic, Calvados Héritage reveals vanilla and slightly tannic aroma. A genuine pleasure to drink after dinner.

Le **Calvados Original 5 ans** de la maison **Héroul** est un savant assemblage de Calvados modelé par 5 ans minimum de vieillissement sous bois, lui donnant une couleur dorée, et permettant aux arômes de s'exprimer pleinement.

Rond en bouche, le **Calvados Original** révèle ses arômes fruités et légers, avec une pointe de vivacité.

Se consomme en digestif pour un instant copain.

The Héroul Calvados Original 5 ans is a refined blend of Calvados which has aged for at least 5 years in oak barrels, thus allowing it to acquire its golden colour and its full-bodied aroma.

On the palate, Calvados Original becomes light, round, fruity, and a bit lively. A moment of shared enjoyment as an after-dinner drink.

Conditionnement

Bouteille 50 cl – 42% vol.

Carton de 6 bouteilles avec étui (L23*W15*H35,5)

Poids net : 3 kg - Poids brut : 7,20 kg

Carton de 6 bouteilles sans étui (L23*W15*H35,5)

Poids net : 3 kg - Poids brut : 6,85 kg

Code douanier : 2208.9045

Packaging

Bottle 50 cl – 42% ABV

Case of six bottles – (L23*W15*H35.5)

Net weight: 3 kg - Gross weight: 7.2 kg

Pack of six bottles – (L23*W15*H35.5)

Net weight: 3 kg - Gross weight: 6.85 kg

Customs code: 2208.9045

Marie-Agnès HEROUT
Les Vergers de la Chapelle - 36 route de Cantepie - 50500 AUVERS - France
Tél. : +33 (0)2 33 71 07 89 - Fax : +33 (0)9 63 55 48 37
contact@herout-caves.com – www.facebook/Cidres Héroul

www.herout-caves.com



M.-A. HEROUT
LES VERGERS DE LA CHAPELLE



Calvados jeune

Calvados young

(Appellation d'origine contrôlée – AOC)

Le produit – The product

Obtenu par distillation du cidre sur un alambic à colonne, le Calvados est une eau-de-vie qui a été élevée au moins 2 ans en fûts de chêne.

C'est grâce aux échanges entre la jeune eau-de-vie, le bois et l'air ambiant que le Calvados acquiert sa réputation.

Obtained by distilling cider using a column still, Calvados is an eau-de-vie which has aged at least two years in oak barrels.

It has acquired its reputation from the interaction of the young eau-de-vie, the wood, and the surrounding air.

Dégustation – Taste

Frais et vif

Le Calvados AOC jeune est idéal pour le fameux Trou normand (3 cl de Calvados avalés cul sec) ou pour aromatiser votre cuisine.

Il se décline « Nouvelle Vogue » ® en cocktail ou en long drink.

Essayez le « Calvados Tonic » 3/10° de Calvados jeune et 7/10° de Tonique type Schweppes ®, le tout servi sur glace.

Mais n'hésitez pas à découvrir cocktails et créations sur :

<http://www.idac-aoc.fr/fr/recettes-cocktails/category/cocktails.html>

Calvados AOC jeune is ideal for the celebrated Trou normand (a 3-cl shot of Calvados) or for adding flavour to your cooking.

It is considered "Nouvelle Vogue" ® in cocktails or long drinks.

Try a "Calvados Tonic": 3/10ths Calvados jeune and 7/10ths tonic like Schweppes ®, served on the rocks.

To discover more cocktails and creations, go to

<http://www.idac-aoc.fr/fr/recettes-cocktails/category/cocktails.html>

Conditionnement

Bouteille 70 cl – 40% vol.

Carton de 6 bouteilles (L23*W15*H35,5)

Poids net : 4,2 kg - Poids brut : 8,95 kg

Code douanier : 2208.9045

Packaging

Bottle 70 cl – 40% ABV

Pack of six bottles – (L23*W15*H35.5)

Net weight: 4.2 kg - Gross weight: 8.95 kg

Customs code: 2208.9045

Marie-Agnès HEROUT

Les Vergers de la Chapelle - 36 route de Cantepie - 50500 AUVERS - France

Tél. : +33 (0)2 33 71 07 89 - Fax : +33 (0)9 63 55 48 37

contact@herout-caves.com – www.facebook/Cidres Hérout

www.herout-caves.com



M.-A. HEROUT
LES VERGERS DE LA CHAPELLE



Blanche d'Alambic

Biologique – Organic
(Eau-de-vie de Cidre de Normandie I.G.)

Le produit – The product

Cette eau-de-vie de cidre est obtenue par distillation de cidres fermentés encore jeunes et frais. Tout le fruité et la légèreté de la **Blanche d'Alambic** dépendent du choix des cidres mis en œuvre.

Elaborée avec les mêmes exigences que son grand frère le Calvados, elle ne subit pas d'élevage sous bois. Elle garde ainsi sa couleur transparente.

*This eau-de-vie de cidre is obtained by distilling fermented ciders which are still young and fresh. The lightness and fruitiness of the **Blanche d'Alambic** result from the choice of the ciders used.*

Although it is produced with the same requirements as its older brother, Calvados, this drink is not aged in oak barrels. Consequently, its colour remains transparent.

Dégustation – Taste

Fine et élégante

Fine et élégante, la Blanche d'Alambic révèle des arômes de pommes très agréables, ainsi qu'un nez de cidre. Ayez la « Viking attitude » : dégustez-la glacée avec des toasts de hareng cru !

La **Blanche d'Alambic** s'apprécie de façon générale avec le poisson cru ou fumé. Elle s'utilise en cocktails, ou sur glaces et sorbets.

Servir frappé.

Refined and elegant

The refined and elegant Blanche d'Alambic discloses very pleasant apple aroma, just as a nose of cider would. Go 'Viking' and try it ice-cold with raw herring on toast!

*In general, **Blanche d'Alambic** goes well with raw or smoked fish. It is used in cocktails, or over ice cream and sorbets.*

Serve ice-cold.

Conditionnement

Bouteille 70 cl – 40% vol.
Carton de 6 bouteilles (L23*W15*H35,5)
Poids net : 4,2 kg - Poids brut : 8,95 kg
Code douanier : 2208.9048

Packaging

Bottle 70 cl – 40% ABV
Pack of six bottles – (L23*W15*H35,5)
Net weight: 4.2 kg - Gross weight: 8.95 kg
Customs code: 2208.9048



Les Vergers de la Chapelle - 36 route de Cantepie - 50500 AUVERS - France
Tél. : +33 (0)2 33 71 07 89 - Fax : +33 (0)9 63 55 48 37
contact@herout-caves.com – www.facebook/Cidres Hérout

Marie-Agnès HEROUT



M.-A. HEROUT
LES VERGERS DE LA CHAPELLE

www.herout-caves.com



Jus de pomme

Apple Juice

Biologique – Organic
(100% pur jus - 100% pure fruit juice)

Le produit – The product

Notre **jus de pomme** biologique est 100% pur jus.

Les pommes choisies sont principalement douces et acidulées comme la Grasslande, le Petit Jaune, complétées par quelques pommes douces-amères qui structure ce pur jus de fruits.

Les fruits issus de nos vergers du Cotentin sont soigneusement lavés et triés avant pressurage. Pour une conservation optimale, le jus sera pasteurisé lors de sa mise en bouteille.

*Our **organic apple juice** is 100% pure fruit juice.*

The apples selected are mostly sweet and acidic varieties, like Grasslande or Petit Jaune, mixed with bitter-sweet varieties to give structure to this pure fruit juice.

The fruit, which comes directly from our orchards in the Cotentin, are carefully washed and sorted before pressing.

To guarantee optimal conservation, the juice is pasteurised upon bottling.

Dégustation – Taste

Fruité

Le Jus de pomme est très parfumé et discrètement acidulé. Au petit déjeuner, comme au goûter, il ravira grands et petits.

Fruity

The Apple Juice is very flavourful, and only slightly acidic. For breakfast or snacks, it will delight young and old.

Conditionnement

Bouteille 100 cl

DLUO : 2 ans

Carton de 6 bouteilles (L27*118*H26)

Poids net du carton : 6 kg - Poids brut du carton : 8.65 kg

Code douanier: 2009.7199

Bag-in-Box 3 litres

DLUO : 2 ans

Carton de 4 BIB

Poids net du carton : 12 kg - Poids brut du carton : 13 kg

Code douanier : 2009.7199

Packaging

Bottle – 100 cl

Shelf life: 2 years

Pack of six bottles (L27*W18*H26)

Pack net weight: 6 kg - Pack gross weight: 8.65 kg

Customs code: 2009.7199

Bag-in-Box 3 liters

Shelf life: 2 years

Pack of 4 BIB

Pack net weight: 12 kg - Pack gross weight: 13 kg

Customs code: 2009.7199



Les Vergers de la Chapelle - 36 route de Cantepie - 50500 AUVERS - France

Tél. : +33 (0)2 33 71 07 89 - Fax : +33 (0)9 63 55 48 37

contact@herout-caves.com – www.facebook/Cidres Hérout

Marie-Agnès HEROUT



M.-A. HEROUT
LES VERGERS DE LA CHAPELLE

www.herout-caves.com

Vinaigre de cidre

Cider vinegar

Biologique – Organic



Le produit – The product

Notre **Vinaigre de cidre** biologique est issu de nos cidres. Le vinaigre est obtenu grâce à l'oxydation du cidre par un processus de fermentation acétique. Non pasteurisé.

Our organic Cider Vinegar is made from our ciders. The vinegar is obtained through the oxydation of the cider using an acetic fermentation process. It is not pasteurised.

Dégustation – Taste

Parfumé

Doux et léger, le **Vinaigre de cidre** est très parfumé et peu acide. Il s'utilise en cuisine, tant pour les sauces froides de type vinaigrettes, que pour les sauces légères de rôti. A noter que le **Vinaigre de cidre** est paré de nombreuses vertus et est multi usage.

Fragrant

This mild and light Cider Vinegar is particularly fragrant with a low acidic content. It can be used in cooking cold sauces, like oil and vinegar dressing, as well as in light sauces for roasted meats. It is noteworthy that Cider Vinegar is multi-purpose and attributed many health benefits.

Conditionnement

Bouteille 50 cl
Carton de 12 bouteilles (L27*118*H34.5)
Poids net du carton : 6 kg - Poids brut du carton : 11,65 kg
Code douanier : 2009.0011

Bottle – 50 cl
Pack of 12 bottles (L27*W18*H34.5)
Pack net weight: 6 kg – Pack gross weight: 11.65 kg
Customs code: 2009.0011

Packaging

Bouteille 25 cl
Carton de 12 bouteilles (L23*115*H25)
Poids net du carton : 3 kg - Poids brut du carton : 6,40 kg
Code douanier: 2009.0011

Bottle – 25 cl
Pack of 12 bottles (L23*W15*H25)
Pack net weight: 3 kg – Pack gross weight: 6.40 kg
Customs code: 2009.0011



Marie-Agnès HEROUT
Les Vergers de la Chapelle - 36 route de Cantepie - 50500 AUVERS - France
Tél. : +33 (0)2 33 71 07 89 - Fax : +33 (0)9 63 55 48 37
contact@herout-caves.com – www.facebook/Cidres Hérout

www.herout-caves.com



M.-A. HEROUT
LES VERGERS DE LA CHAPELLE