



ÉCUSSON

CRÉATEUR DE CIDRES

voit la vie en bio

Après avoir développé en 2019 une cuvée bio en édition limitée pour célébrer le centenaire de sa cidrerie, Ecusson accélère son virage et passe l'intégralité de sa gamme de cidres en Agriculture Biologique*, répondant ainsi à la demande et aux comportements alimentaires des français (9 personnes sur 10 consomment du bio**).



Au travers de sa **nouvelle gamme** de cidres, Ecusson met en lumière tout le travail des pomiculteurs.

Unis en coopérative agricole, ils s'engagent au travers de la **Filière Eco-Responsable** Ecusson pour une agriculture plus durable et respectueuse de l'environnement, des hommes et de la biodiversité.

Pour 62 d'entre eux, les engagements vont encore plus loin avec la conversion à l'agriculture biologique de leurs vergers, un processus long (3 ans de conversion), qui demande **patience et persévérance**.

62 femmes et hommes qui font le cidre Ecusson de demain.



DU FRUITÉ AU GÉNÉREUX, EN PASSANT PAR LE SUBTIL, LES CIDRES ECUSSON SE RÉINVENTENT ET S'INVITENT SUR LES TABLES À L'APÉRITIF OU ENCORE AU BRUNCH, EN COCKTAIL OU AVEC QUELQUES GLAÇONS, POUR DE VRAIS MOMENTS DE PARTAGE, SINCÈRES ET AUTHENTIQUES.

Habillées d'un tout nouveau design plus épuré, et toujours élaborées au **cœur de la Normandie** avec des pommes à cidre françaises, les références sont à (re)découvrir en GMS.

* d'ici à 2022. ** Kantar, total circuit CAM 2019.



LE CIDRE DOUX

Fruité

- Une robe brillante de couleur miel
- Des notes gourmandes de caramel au beurre
- Fruité et gourmand, aux notes de pommes tatin et de pommes comptées

DISPONIBLE EN GMS

3 FORMATS DISPONIBLES :

75CL : 3,25€* • 33CL : 1,50€* • 3X33CL : 4,50€*



LE CIDRE BRUT

Generoux

- Une robe brillante de couleur jaune paille
- De légères notes d'agrumes et de pommes fraîches
- Un parfait équilibre entre fraîcheur et acidité, et une légère amertume en fin de bouche

DISPONIBLE EN GMS

3 FORMATS DISPONIBLES :

75CL : 3,25€* • 33CL : 1,50€* • 3X33CL : 4,50€*



LE CIDRE ET POIRE

Subtil

- Une robe brillante de couleur jaune doré
- Des notes minérales rappelant la poire à cidre
- Frais et raffiné en bouche, soutenu par l'acidité de la poire

DISPONIBLE EN GMS

75CL : 3,30€*



LE CIDRE ET CERISE

Acidulé

- Une robe chatoyante aux reflets rubis
- Des notes délicates de fruits rouges
- Frais et légèrement acidulé, aux notes florales en fin de bouche

DISPONIBLE EN GMS

75CL : 3,30€*



LE CIDRE ROSÉ

Un peu de patience !

Les vergers de Rouge Délice sont déjà engagés dans la conversion au BIO mais le cidre Rosé Écusson sera certifié d'ici 2022, quand la période de transition sera terminée. **LE SAVIEZ-VOUS ?** Ce sont les pommes Rouge Délice qui donnent au Rosé Écusson son goût et sa couleur naturelle si particulière.

Rosé Naturel

- Une robe brillante de couleur rosé naturelle
- Des notes florales et des notes de framboises
- Frais, léger et fruité, aux notes de fruits rouges apportées par la pomme Rouge Délice

DISPONIBLE EN GMS

3 FORMATS DISPONIBLES :

75CL : 3,25€* • 33CL : 1,50€*

3X33CL : 4,50€*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

INFORMATIONS LECTEURS : WWW.CIDRE-ECUSSON.COM

CONTACTS PRESSE : AGENCE ØCONNECTION

Léa Hallay | lhally@oconnection.fr | 06 46 84 12 49

Marie Marquet | mmarquet@oconnection.fr | 06 76 29 63 85

