

Ty Gwyn Cider

Whitehouse, Crossways, Newcastle, Monmouth

T 01600 750287

Ty Gwyn cider is Welsh farm cider made from Welsh cider apples. It is made on our farm in the Monrow Valley where we have been growing cider apples for almost forty years. Our Cider apples are grown on terraces and comprise varieties such as Brown Snout and Vilberie. They are washed and crushed in the farmyard and then transferred into containers that we store in one of the farm barns. They are bottled and labelled in the Forest of Dean.

The end result of our dedication and the beautiful environment in which we make our cider is a refreshing medium cider that has won several prestigious awards including a gold medal at the Leeds Beer, Cider and Perry Festival, voted for by members of Leeds CAMRA, and a bronze medal from the Welsh Cider and Perry Association.

It is sold direct from the farm, available from Waitrose Abergavenny and Monmouth, and Irma Fingal Rock Wine Merchant in Monmouth. It is also served in a number of award winning gastro pubs and restaurants including The Bell at Skenfrith, The Hardwick, Abergavenny and the Felin Fach Griffin near Brecon.

<http://www.tygwyncider.co.uk>

Le cidre de Ty Gwyn est du cidre fermier gallois fait à partir de pommes à cidre galloises. Il est fabriqué dans notre ferme dans la vallée de Monrow où nous cultivons des pommes à cidre depuis près de quarante ans. Nos pommiers à cidre sont cultivés en terrasses et comprennent des variétés telles que les Brown Snout et les Vilberie. Les pommes sont nettoyées et pressées dans la cour de la ferme puis transférées dans des containers que nous stockons dans une des granges. L'embouteillage et l'étiquetage se font dans la forêt de Dean.

Le résultat final de notre "dévouement, implication" et l'environnement magnifique dans lequel nous le fabriquons est un cidre demi-sec rafraîchissant qui a gagné plusieurs récompenses prestigieuses dont une médaille d'or au Festival des Bière, Cidre et Poiré de Leeds, élu par des membres de la CAMRA de Leeds, ainsi qu'une médaille de bronze de l'Association des Cidres et Poirés gallois.

Il est vendu directement à la ferme, on le trouve chez Waitrose à Abergavenny et Monmouth, et chez Irma Fingal Rock Wine Merchant à Monmouth. Il est aussi servi dans plusieurs pubs et restaurants gastronomiques dont The Bell à Skenfrith, The Hardwick à Abergavenny et au Felin Fach Griffin près de Brecon.

<http://www.tygwyncider.co.uk>

Traduction Maryvonne Cadiou