

RÉSERVE 1859

BOISSON AU CIDRE DE GLACE
ET À L'EAU-DE-VIE DE POMMES

Dans un esprit d'innovation ancré dans la tradition, le Domaine Pinnacle est fier de présenter le Réserve 1859. Ce produit, unique en son genre, est le fruit d'un savant assemblage de notre meilleur cidre de glace et d'eau-de-vie de pommes. Il est vieilli 3 ans en fût de chêne des Appalaches – jusqu'à la perfection –, et mis en bouteille au Domaine.

ROBE

Couleur vieil or avec des reflets ambrés.

NEZ

D'une bonne complexité, conjuguant des notes de croustade aux pommes, de compote, de cannelle, de pain grillé et de chêne vanillé.

BOUCHE

Saveur riche et intense qui évoque les vins de Xérès (sherry) et autres vins fortifiés. Doté d'un bon équilibre entre sucre et acidité et d'une texture ample et grasse, cet élixir rare offre des notes fidèles à celles perçues au nez avec une touche d'amertume agréable et une finale persistante.

COMMENT LE SERVIR

Idéal en digestif, il constitue une alternative unique et savoureuse aux vins fortifiés, aux brandys et aux alcools forts. Quoique aussi satisfaisant, il comporte l'avantage d'être moins alcoolisé. Servir légèrement frais (9-12°C).

Format 500 ml

Bouteilles par caisse 6

Produit en quantité limitée

CUP 8 54745 00034 0

Teneur en alcool 16 % alc./vol.

Code SAQ 10850156


domainepinnacle.com
450-263-5835

RÉSERVE 1859

BOISSON AU CIDRE DE GLACE
ET À L'EAU-DE-VIE DE POMMES



MICRODISTILLERIE

RECETTES



CIDRE 95

INGRÉDIENTS

- 30 ml (1 oz) de Réserve 1859
- 30 ml (1 oz) de cidre tranquille Verger Sud
- 80 ml (2.75 oz) de champagne

PRÉPARATION

- Verser le Réserve 1859 et le cidre dans un shaker.
- Agiter et filtrer dans la flûte.
- Terminer en versant le champagne.



MAISON 1859

INGRÉDIENTS

- 60 ml (2 oz) de Réserve 1859
- 30 ml (1 oz) de vermouth doux
- 10 ml (1/3 oz) de liqueur de marasquin
- 1 cerise
- Glaçons

PRÉPARATION

- Verser tous les ingrédients dans un shaker.
- Ajouter quelques glaçons et agiter vigoureusement.
- Filtrer dans le verre.
- Garnir avec la cerise.



A MONK'S TALE

INGRÉDIENTS

- 30 ml (1 oz) de Réserve 1859
- 15 ml (0.5 oz) de chartreuse jaune
- 15 ml (0.5 oz) de bénédictine
- 30 ml (1 oz) de jus d'orange
- 1 blanc d'œuf
- Glaçons

PRÉPARATION

- Agiter le blanc d'œuf dans un shaker.
- Ajouter les ingrédients liquides et quelques glaçons dans le shaker.
- Agiter vigoureusement.
- Filtrer dans un verre refroidi.



JULEP PINNACLE

INGRÉDIENTS

- 30 ml (1 oz) de Réserve 1859
- 4 ml d'amer à l'orange
- 2 feuilles de menthe
- Glace concassée

PRÉPARATION

- Écraser la menthe et l'amer à l'orange dans le fond du verre.
- Remplir le verre de glace concassée.
- Verser le Réserve 1859.