

DOMAINE PINNACLE

CIDRE DE GLACE

Un assemblage de 6 variétés de pommes tardives offre un équilibre exquis entre le sucre et l'acidité. Une fermentation à basse température, suivie d'un vieillissement sur lie de plus de 6 mois lui confère une complexité et une longueur en bouche exceptionnelle. Un cidre de glace naturel, sans sucre ni alcool ajoutés.

ROBE

Riche couleur dorée avec des reflets orangés.

NEZ

Pommes fraîchement cueillies avec des effluves de cannelle et d'épices, et un soupçon de miel.

BOUCHE

Un cidre de glace opulent, intense et d'une grande complexité, qui évoque les vins de glace ou les sauternes fins. Son équilibre exquis entre sucre et acidité l'empêche d'être trop sucré et lui donne une finale propre.

COMMENT LE SERVIR

Déguster en apéritif, avec du foie gras, des fromages fins, le dessert ou servir seul en conclusion d'un excellent repas. Servir très frais (5 °C).

Format 375 ml et 50 ml

Bouteilles par caisse 12

Teneur en alcool 12 % alc./vol.

CUP 375 ml : 8-54745-00014-2
50 ml : 8-54745-00017-3

Code SAQ 375 ml : 734269
50 ml : 10312235

Facebook : Domaine Pinnacle


domainepinnacle.com
450-263-5835

DOMAINE PINNACLE

CIDRE DE GLACE



LE VERGER

RECETTES



BUCK

INGRÉDIENTS

- 45 ml (1.5 oz) de cidre de glace
Domaine Pinnacle
- 60 ml (2 oz) de soda au gingembre
(*ginger ale*)
- 1 tige d'épinette
- Zeste de citron
- Glaçons

PRÉPARATION

- Mettre dans le verre les glaçons
et le zeste.
- Verser le cidre, puis le soda au
gingembre.
- Garnir avec la tige d'épinette.



CIDRE ROYAL

INGRÉDIENTS

- 30 ml (1 oz) de cidre de glace
Domaine Pinnacle
- 120 ml (4 oz) de vin pétillant,
style champagne

PRÉPARATION

- Verser le cidre froid.
- Verser le vin pétillant.



LES FROMAGES DU TERROIR : LE COMPLÉMENT PARFAIT AU CIDRE DE GLACE

Si l'on sait marier ensemble des aliments ayant les mêmes composés aromatiques dominants, on obtient une harmonie de saveurs qui peut éveiller les papilles les plus endormies. C'est exactement le genre de réaction à prévoir lorsque l'on accompagne nos cidres de glace de délicieux fromages fins du terroir. Que l'on parle de fromages à pâte ferme ou à pâte molle, les possibilités d'accords gourmands sont nombreuses.

Les notes de pommes cuites presque caramélisées de nos cidres de glace ressortent encore davantage lorsqu'on les marie à un fromage bleu, un cheddar vieilli ou même un fromage de chèvre.

Ajoutez quelques noix, fruits séchés ou même une petite douceur sucrée à la cannelle ou à l'érable pour accentuer la « synergie aromatique ».

Pour découvrir de nouveaux accords
ou pour plus d'informations :
domainepinnacle.com

