
DOMAINE PINNACLE

CIDRE DE GLACE PÉTILLANT

Cet assemblage de 6 variétés de pommes différentes 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 exceptionnelles. Un cidre de glace naturel, sans sucre ni alcool ajoutés.

ROBE

Brillante et limpide; riche couleur dorée avec des reflets ambrés.

NEZ

Propre, évoque l'odeur de pommes mûres fraîchement cueillies et de fruits confits, avec un soupçon de Calvados.

BOUCHE

Saveur intense de pommes avec un excellent équilibre d'acidité. Rond et velouté, il présente des bulles vaporeuses qui le rendent vif et léger et diminuent l'impression sucrée.

COMMENT LE SERVIR

Idéal en apéritif, avec les sushis, les mets épicés et une variété de desserts ou lors de festivités.
Servir bien frais (5 °C) dans une flûte.

Format 375 ml/1,5 L (magnum)

Bouteilles par caisse

375 ml : 12 / 1,5 L (magnum) : 4

Teneur en alcool 12 % alc./vol.

CUP 8 54745 00020 3 / 8 54745 00029 6

Code SAQ 10341247


Domaine Pinnacle
domainepinnacle.com
450-263-5835

DOMAINE PINNACLE

CIDRE DE GLACE PÉTILLANT



LE VERGER

PRÉSENTATION



STYLE SIGNATURE

INGRÉDIENTS

- 60 ml (2 oz) de cidre de glace pétillant Domaine Pinnacle
- Zeste d'une orange

PRÉPARATION

- Verser le cidre frais (2 °C) dans un verre.
- Garnir avec le zeste.

ACCORDS

LE KETCHUP ROUGE PINNACLE

La pomme partage de nombreux composés aromatiques avec de multiples aliments et crée de fortes synergies aromatiques avec ces derniers. Parmi ces ingrédients, on retrouve la betterave, le clou de girofle, l'anis et le fromage, la framboise, la rose, la cannelle et la muscade. Nous avons donc créé un ketchup qui vous sera utile autant pour créer des hors-d'œuvres spectaculaires à base de fromage que pour escorter avec panache des canapés et des entrées à base de volaille, de porc, de veau ou de homard. Et pour parfaire l'harmonie, quoi de mieux que l'aromatique et festif **cidre de glace pétillant Domaine Pinnacle** ?

INGRÉDIENTS

- | | |
|--|---|
| - 1 kg (2 lb)
de betteraves rouges | - 35 g (3 c. à soupe)
de cassonade |
| - 8 ml (½ c. à soupe)
d'huile végétale | - 15 ml (1 c. à soupe) de pâte
de tomate |
| - 1 oignon | - 60 ml (¼ tasse) de vinaigre blanc |
| - 2 gousses d'ail | - 5 ml (½ c. à thé) de cannelle
moulue |
| - 1 pomme rouge, pelée
et coupée en dés | - ¼ de gousse de vanille |
| - 3 clous de girofle | - 125 ml (½ tasse) d'eau |

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, cuire les betteraves dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres et qu'un couteau y pénètre facilement. Lorsque les betteraves sont cuites, en retirer la peau.
2. Dans un robot culinaire, déposer les betteraves et les réduire en purée. Réserver.
3. Dans une casserole à fond épais, verser l'huile et y faire revenir l'oignon, l'ail, la pomme et les clous de girofle, jusqu'à ce que l'oignon soit coloré.
4. Ajouter la cassonade et faire caraméliser.
5. Ajouter la pâte de tomate.
6. Déglacer avec le vinaigre, puis ajouter la cannelle et la gousse de vanille grattée. Mélanger et porter à ébullition. Cuire pendant 2 minutes.
7. Ajouter l'eau et les betteraves en purée au mélange d'oignon.
8. Cuire jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, environ 10 minutes.
9. Dans un robot culinaire, verser la préparation et réduire en purée. Passer le tout dans une étamine et verser dans des pots Mason. Laisser refroidir à température ambiante et réserver au réfrigérateur.