

---

# DOMAINE PINNACLE

## CIDRE DE GLACE SIGNATURE RÉSERVE SPÉCIALE

---

Seules des pommes soigneusement sélectionnées, cueillies à la main et pressées gelées se retrouvent dans chacune de nos bouteilles. Une fermentation à basse température, suivie d'un vieillissement sur lie de plus de 8 mois, lui confère une complexité et une longueur en bouche exceptionnelle. Chaque bouteille est numérotée et signée par notre maître vinificateur.

### ROBE

Riche couleur ambrée aux reflets orangés.

### NEZ

Complexe, d'où émanent des arômes de compote de pommes, de brioche et de caramel.

### BOUCHE

Un cidre de glace riche et complexe rappelant les vins de glace ou les sauternes fins. D'un parfait équilibre entre sucre et acidité, il présente des saveurs suaves d'abricot séché et de miel. Révélant une texture onctueuse, il persiste longuement dans une finale exquise.

### COMMENT LE SERVIR

Déguster tel quel en conclusion d'un repas. Excellent également avec les fromages à pâte persillée ainsi que les desserts aux noix ou à base de fruits à chair blanche. Servir frais (8 à 10 °C).

---

**Format** 200 ml

---

**Bouteilles par caisse** 6

---

**Teneur en alcool** 11 % alc./vol.

---

**CUP** 8 54745 00065 4

---

**Code SAQ** 12427837

---

  
domainepinnacle.com  
450-263-5835

---

# DOMAINE PINNACLE

## CIDRE DE GLACE SIGNATURE RÉSERVE SPÉCIALE

---



---

LE VERGER

---

# PRÉSENTATION



## STYLE SIGNATURE

### INGRÉDIENTS

- 60 ml (2 oz) de cidre de glace Signature
- Zeste d'une orange

### PRÉPARATION

- Verser le cidre dans un verre froid.
- Garnir avec le zeste.

# ACCORDS



## LES FROMAGES DU TERROIR : UN COMPLÉMENT IDÉAL AU CIDRE DE GLACE

Si l'on sait marier ensemble des aliments ayant les mêmes composés aromatiques dominants, les harmonies de saveurs qui en résultent charmeront les papilles les plus difficiles. Nous nous sommes prêtés à l'exercice en unissant nos cidres de glace à d'exquis 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](http://domainepinnacle.com)

