
VERGER SUD

CIDRE TRANQUILLE

Situé sur le versant sud du Mont Pinacle, notre verger profite des conditions idéales à l'élaboration de notre cidre tranquille. Rehaussé d'un soupçon de notre renommé cidre de glace, il offre un équilibre parfait de fraîcheur et de légèreté. Le Domaine Pinnacle est fier de vous présenter ce cidre tranquille qui puise sa richesse de la même source que notre cidre de glace.

ROBE

Jaune paille, limpide et brillante.

NEZ

Pommes fraîches et croquantes, fleurs de pommiers avec effluves d'agrumes (pamplemousse et pomélo) et de miel.

BOUCHE

Frais, fruité et franc. Exprimant une bonne vivacité et un côté festif, il s'affirme par des saveurs de pomme mûre. Offrant une bouche ample, il persiste longuement dans une belle finale tout en fraîcheur.

COMMENT LE SERVIR

Une alternative originale au vin blanc ou rosé. Idéal avec les fromages à pâte molle, la terrine de volaille, les poissons ou les fruits de mer. Egalement intéressant en sangria. Servir frais (8 °C) seul ou en cocktail.

Format 750 ml

Bouteilles par caisse 12

Teneur en alcool 11 % alc./vol.

CUP 8 54745 00062 3

CODE SAQ 10850551


domainepinnacle.com
450-263-5835

VERGER SUD

CIDRE TRANQUILLE



LE VERGER

RECETTES



VANILLE PÉTILLANTE

INGRÉDIENTS

- 90 ml (3 oz) de cidre Verger Sud
- 30 ml (1 oz) de jus de citron
- 15 ml (0,5 oz) de sirop de vanille
- 60 ml (2 oz) de soda
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

- Remplir un verre de glace.
- Verser les ingrédients non pétillants.
- Ajouter la gousse de vanille.
- Verser le soda.



PUNCH ENSOLEILLÉ

INGRÉDIENTS (pour 30 personnes)

- 750 ml (8,5 oz) de cidre Verger Sud
- 375 ml (12,5 oz) de gin Ungava
- 200 ml (6,5 oz) de Triple sec
- 1 kg de rondelles de citron
- 25 gouttes de bitter à l'orange
- 1 kg de canneberges congelées
- 1 kg de petites pommes en rondelles
- 150 ml (5 oz) de jus de citron
- 500 ml (16,5 oz) de sirop au miel
- 2 L (60 oz) de soda
- Zeste de 2 oranges

PRÉPARATION

- Remplir le bol des ingrédients non gazeux.
- Ajouter des glaçons jusqu'à la moitié du bol.
- Garnir avec le zeste d'orange.
- Finir avec le soda.



POMME CANNELLE

INGRÉDIENTS

- 120 ml (4 oz) de cidre Verger Sud
- 30 ml (1 oz) de porto blanc
- 15 ml (0,5 oz) de vermouth blanc
- 60 ml (2 oz) de jus de pomme
- 120 ml (4 oz) de crème 10 %
- 5 mg de muscade (noix)
- 50 mg de cannelle en poudre

PRÉPARATION

- Verser tous les ingrédients liquides dans une casserole,
- Chauffer jusqu'à ce qu'une vapeur se forme puis verser dans une tasse.
- Râper la muscade dans la crème 10 %. Chauffer et fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle mousse.
- Garnir la boisson chaude de mousse de lait et de cannelle.



FRAÎCHEUR DU SUD

INGRÉDIENTS

- 150 ml (5 oz) de cidre Verger Sud
- 30 ml (1 oz) de Grand Marnier
- 2 rondelles de citron
- 3 rondelles de lime
- 3 tiges de menthe
- 30 ml (1 oz) de soda

PRÉPARATION

- Remplir un verre de glace.
- Verser les boissons alcoolisées, déposer les fruits.
- Ajouter quelques glaçons et terminer avec le soda.
- Garnir avec les tiges de menthe.