
ORIGINE

CIDRE TRANQUILLE

Situé sur le versant sud du mont Pinnacle, notre verger profite des conditions idéales à l'élaboration de notre cidre tranquille. Rehaussé d'une touche de notre renommé cidre de glace, Origine offre un équilibre parfait de fraîcheur et de légèreté. Nous sommes fiers 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 des effluves de miel, de fleurs blanches, d'agrumes (pamplemousse et pomélo) et une note de pâte d'amandes.

BOUCHE

Frais, fruité et franc. Un soupçon de sucre résiduel vient adoucir la vivacité de son acidité rafraîchissante.

COMMENT LE SERVIR

Une alternative rafraîchissante au vin blanc ou au rosé, il est idéal pour les pique-niques, les après-midi d'été ou en accompagnement des crêpes et des plats salés ou relevés. On le déguste avec les fromages à pâte molle, la terrine de volaille, les poissons ou les fruits de mer. Également 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 00060 9


domainepinnacle.com
450-263-5835

ORIGINE

CIDRE TRANQUILLE



LE VERGER

RECETTES



VANILLE PÉTILLANTE

INGRÉDIENTS

- 90 ml (3 oz) de cidre Origine
- 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 ORIGINEL

INGRÉDIENTS (pour 30 personnes)

- 750 ml (8,5 oz) de cidre Origine
- 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 Origine
- 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 ESTIVALE

INGRÉDIENTS

- 150 ml (5 oz) de cidre Origine
- 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.