

REFLET D'HIVER CIDRE DE GLACE

Fait d'un assemblage exclusif de 3 variétés de pommes : Cortland, Spartan et McIntosh. Les pommes sont récoltées à la main tard en saison, après les premiers gels, pour créer ce cidre de glace haut de gamme offrant un potentiel de garde de plus de 10 ans.

ROBE

Riche couleur dorée et limpide.

NEZ

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

BOUCHE

Liquoreux et long en bouche avec une pointe d'acidité rafraîchissante.

COMMENT LE SERVIR

Idéal en apéro ou comme digestif, il accompagne également à merveille les pâtés, les fromages fins et les desserts. Équilibré, Reflet d'Hiver se déguste seul ou en compagnie d'une variété de mets.

Format 375 ml

Bouteilles par caisse 6

Teneur en alcool 11 % alc./vol.

CUP 8-54745-00057-9

Facebook : Domaine Pinnacle


domainepinnacle.com
450-263-5835

REFLET D'HIVER CIDRE DE GLACE



LE VERGER

RECETTES



BUCK

INGRÉDIENTS

- 45 ml (1.5 oz) de cidre de glace Reflet d'Hiver
- 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 Reflet d'Hiver
- 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

