
VERGER SUD

CIDRE PÉTILLANT

Situé sur le versant sud du Mont Pinacle, notre verger profite des conditions idéales à l'élaboration de notre cidre pétillant. 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 pétillant 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 champagne ou au mousseux. Idéal 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 00063 0

CODE SAQ 10850551


domainepinnacle.com
450-263-5835

VERGER SUD

CIDRE PÉTILLANT



LE VERGER

PRÉSENTATION



STYLE SIGNATURE

Servir frais (8 °C) dans une coupe à vin blanc.
Environ 150 ml pour une portion.

ACCORDS

BROCHETTES DE MELON D'EAU, CREVETTES, TOMATES CERISES ET HUILE DE PAPRIKA

Que ce soit à l'heure de l'apéritif, avec des tapas ou lors d'un bon repas, les deux cuvées croquantes, vivaces et raffinées de cidre Verger Sud – version tranquille et pétillante –, font fureur avec les poissons et les crustacés, tout comme les vins de Sauvignon blanc. Et qui dit crevettes, dit aussi melon d'eau, tomates, pamplemousse rose, paprika, piment d'Espelette, arachides, huile de sésame grillé et fèves de soja germées, autant d'aliments qui partagent le même profil aromatique que Verger Sud, tranquille ou pétillant. Et n'hésitez surtout pas à transformer ces brochettes en salade ou en sauté asiatique au wok, en remplaçant l'huile de paprika par une huile de sésame grillé.

INGRÉDIENTS

Brochettes

- 24 tomates cerises
- 12 crevettes (31/40) décortiquées
- ¼ de melon d'eau
- Brochettes en bambou

Huile de paprika

- 8 ml (½ c. à soupe) de paprika
- 80 ml (⅓ tasse) d'huile d'olive

PRÉPARATION

Les brochettes

- Laver et sécher les tomates cerises. Couper des cubes de melon d'eau de la même taille que les tomates.
- Monter les brochettes en alternant tomates, crevettes et melon d'eau.

L'huile de paprika

- Mélanger l'huile et le paprika.
- Déposer les brochettes sur la grille chaude du BBQ et cuire quelques minutes.
- Au moment de servir, badigeonner les brochettes avec l'huile de paprika.