
ORIGINE

CIDRE PÉTILLANT

Une alternative rafraîchissante au vin blanc. Il est idéal pour les pique-niques, les après-midi d'été ou en accompagnement des crêpes et des plats salés ou relevés.

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. 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 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 00061 6

DOMAINE
Pinnacle
domainepinnacle.com
450-263-5835

ORIGINE

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, le cidre pétillant Origine fait 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 le cidre Origine. 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.