

CIDRE DE GLACE

GRANDE RÉSERVE



Profil

Ce cidre de glace est issu de la méthode de la cryo-extraction de quatre variétés de pommes cueillies dans nos plus beaux vergers. Il est vinifié et élevé en barriques, ce qui lui confère sa robe à la couleur d'or brillant.

Note de l'œnologue

Son nez est riche et dévoile des arômes de pommes confites, d'abricots et de pêches avec une pointe de miel d'acacia et des arômes d'épices. En bouche, on dénote une grande fraîcheur, des notes grillées avec une finale tout en longueur, d'une grande élégance.

Données techniques

Pourcentage d'alcool : 11% alc/vol.

Acidité totale : 10.54g / litre

Sucre résiduel : 250g / litre

Variétés

Pommes Cortland, Golden Russet, Liberté, Empire.

Accords

Idéal avec un fromage bleu et des abricots séchés. Avec un peu d'audace, recherchez les mets à base de curry ou de safran. Excellent avec des desserts à base de fruits exotiques (ananas/mangues).

Service

Servir entre 8° et 10°C

Code SAQ

Non disponible à la SAQ.



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

1105, Petite Caroline, Rougemont (Québec) J0L 1M0
450 469-3090
coteaurougemont.ca
info@coteaurougemont.com