

POIRÉ DE GLACE



Profil

Notre Poiré de Glace est élaboré au cœur de l'hiver à partir de la variété Beauté Flamande, dans le même esprit que le cidre de glace en utilisant la méthode de la cryo-extraction.

Note de l'œnologue

Il présente une robe dorée brillante avec un nez de confiseries, de poires au sirop et de fruits confits avec des notes florales et de miel. En bouche, la texture est riche et onctueuse avec une finale toute en finesse.

Données techniques

Pourcentage d'alcool : 9 % alc./vol.

Acidité totale : 6,92 g/L

Sucre résiduel : 139 g /L

Variétés

Poires Beauté Flamande

Accords

Idéal en apéritif ou pour accompagner vos fins de repas et les desserts à base de fruits.

Service

Servir entre 8° et 10°C

Code SAQ

11957158



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

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