



DOMAINE  
**Pinnacle**<sup>TM</sup>  
Cidre de glace ~ Ice Cider

**Personnes-ressources  
pour les médias :**

**Mark Lowe**

PRagmatic Communications  
pour Domaine Pinnacle  
(514) 499-9632  
mark.lowe@pragcom.com

**Charles Crawford**

Président  
Domaine Pinnacle  
(450) 298-1222  
charles@icecider.com

## **DOMAINE PINNACLE REMPORTE DEUX PRIX OR**

*Le cidre de glace Signature réserve spéciale Pinnacle remporte l'or  
à la Coupe des Nations du Québec et au All Canadian Wine Championships*

**FRELIGHSBURG, QC, 1 juin 2004** – Domaine Pinnacle, le plus important producteur de cidre de glace du Québec, a annoncé aujourd'hui que son cidre de glace Signature réserve spéciale Pinnacle (voir illustration du produit ci-dessous) a remporté un prix Or à deux importantes compétitions de l'industrie.

Le cidre de glace Signature réserve spéciale Pinnacle a remporté la médaille d'or dans la catégorie Cidre de glace à la *Coupe des Nations du Festival de la Gastronomie de Québec*. Tenue le mois dernier à Québec, la *Coupe des Nations* a attiré plus de 30 000 visiteurs. Les prix sont attribués par un jury indépendant après des dégustations à l'aveugle. Fondée en 1998, la *Coupe des Nations* est le plus grand festival privé de mets gastronomiques et boissons au Québec.

Le cidre de glace Signature réserve spéciale Pinnacle a également remporté le prix Or dans la catégorie Vin « fruité-dessert » au *All Canadian Wine Championships (ACWC)* tenu en avril à Windsor en Ontario. Le ACWC est le plus ancien et le plus grand événement d'évaluation réservé aux vins canadiens. Cette année, 878 entrées de 106 vignobles d'un bout à l'autre du pays ont été évaluées. Un jury indépendant a évalué chaque produit selon un système normalisé de 100 points.

Le cidre de glace Signature réserve spéciale Pinnacle est offert dans plus de 75 succursales de la *Société des alcools du Québec (SAQ)* d'un bout à l'autre de la province (code de produit : 10233756). La production du cidre de glace Signature réserve spéciale Pinnacle se limite à 5000 bouteilles par millésime. Disponible uniquement pour une période limitée, chaque bouteille est numérotée et signée à la main. Une bouteille de 375 ml se détaille 35,25 \$.

« La reconnaissance de deux des plus grandes organisations de l'industrie au Canada est très gratifiante, » a déclaré Charles Crawford, président du Domaine Pinnacle.  
« Remporter l'or à la Coupe des Nations et au ACWC représente deux importants votes de confiance de la part de certains des connaisseurs de vin et boissons les plus avertis au Canada, » d'ajouter M. Crawford.

### **À propos du cidre de glace Pinnacle et de Domaine Pinnacle**

La production du cidre de glace requiert une cueillette tardive de pommes. Les pommes doivent être cueillies à la main à une température sous zéro, après le premier gel de l'automne. Cette combinaison de conditions climatiques et agricoles est très rare. En fait, le Québec est le seul endroit au monde à produire le cidre de glace. Après la cueillette des pommes, elles sont pressées pour le jus. La liqueur de pommes concentrée est séparée et fermentée durant environ sept mois. Il faut environ 80 pommes (ou six kilogrammes) pour chaque bouteille de 375 ml de cidre de glace Pinnacle. Aucun sucre ni autre additif n'est utilisé dans le processus de fermentation. Il en résulte un goût frais, délicieux et rafraîchissant, idéal comme apéritif ou comme alternative novatrice aux sauternes et autres vins de dessert. Le cidre de glace Pinnacle accompagne à merveille foie gras, pâtés, fromages fins et desserts. Le cidre de glace Pinnacle est maintenant disponible au Québec, en Ontario, en Colombie-Britannique et en Alberta, au Canada, et aux États-Unis et en Asie par le biais des importateurs et détaillants spécialisés. Fondé en 2000, le Domaine Pinnacle est le plus important producteur de cidre de glace au Québec. Pour de plus amples renseignements, visitez le site [www.icecider.com](http://www.icecider.com).

### **Illustration du produit**



**Cidre de glace Signature réserve spéciale Pinnacle (375 ml), millésime 2002**