



**POUR DIFFUSION IMMÉDIATE :**

**LE CIDRE DE GLACE DOMAINE PINNACLE  
REMPORTE QUATRE MÉDAILLES D'OR**

Décernées par des juges de Dallas,  
de Rochester, de Toronto, d'Indianapolis, et de Québec.

**FRELIGHTSBURG, QC, le 1 août 2005** – Domaine Pinnacle, le plus important producteur de cidre de glace du Québec, annonce aujourd'hui qu'il est récipiendaire de cinq importants prix à l'étranger et au Québec depuis le mois de janvier.

En janvier, le cidre de glace « Pinnacle » commence bien l'année en remportant la seule médaille d'or de sa catégorie lors de sa première tentative au prestigieux concours international « *Dallas Morning News Wine Competition 2005* ». Ce concours, commandité par le grand journal quotidien de la capitale commerciale du Texas, est le quatrième plus important aux Etats-Unis et compte parmi ses juges les sommeliers et critiques des vins les plus en vue du pays. Cette année plus de 3.000 produits ont été évalués.

Fin mars, le cidre de glace « Pinnacle » se fait remarquer encore une fois par des professionnels du milieu œnologique en gagnant une médaille d'or lors du « *Finger Lakes International Wine Competition* » qui a eu lieu à Rochester, New York. Ce concours annuel prend place dans la région vinicole des *Finger Lakes* dans le centre ouest de l'état de New York, et comptait plus de 1.000 produits en compétition issus d'une quinzaine de pays ainsi que d'une trentaine d'états américains.

Début avril, le cidre de glace « Pinnacle » remporte une troisième médaille d'or chez nos voisins ontariens lors du « *Toronto Wine and Cheese Show* » -- le plus important exposition et concours de son genre au Canada.

Puis, le 22 avril, le nouveau Cidre de glace *pétillant* Domaine Pinnacle reçoit la Coupe d'or dans la catégorie cidre fort pétillant, lors du concours *La Coupe des Nations* ayant eu lieu en même temps que le *Festival de la gastronomie du Québec*. Les prix ont été discernés par un jury indépendant, à partir des dégustations à l'aveugle.

Finalement, le 30 juillet dernier, le cidre de glace « Pinnacle » remporte sa quatrième médaille d'or de l'année, lors du « *Indy International Wine Competition* » qui a eu lieu dans l'état américain d'Indiana. Ce concours, qui est le plus important aux Etats-Unis en dehors de la Californie, a reçu plus de 3,600 produits concurrents en provenance de 17 pays différents.

Ces quatre médailles d'or remportées à l'étranger depuis le début de l'année et la Coupe d'or reçue à Québec par les produits du Domaine Pinnacle viennent s'ajouter aux quatre prix prestigieux que les produits Pinnacle ont remporté à Québec et au Canada en 2004. « *Le fait d'avoir récemment gagné ces médailles à l'étranger, tout comme ici au Québec, témoigne de la qualité de nos produits ainsi que de l'intérêt que suscitent ces produits uniques du terroir québécois* », déclare Charles Crawford, président Domaine Pinnacle. « *Nos ventes continuent à se développer sur les marchés extérieurs, notamment aux Etats-Unis, où nos produits sont désormais distribués dans plus d'une douzaine d'états, ainsi qu'en Europe et en Asie* », d'ajouter M. Crawford.

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

La production du cidre de glace Pinnacle nécessite une cueillette tardive de pommes. Les pommes doivent être cueillies à la main à une température sous zéro, après le premier gel d'automne. Cette combinaison de conditions climatiques et agricoles est très rare. En fait, le Québec est le seul endroit au monde à produire l'authentique cidre de glace. Après la cueillette, les pommes sont pressées pour en extraire le jus. La liqueur de pommes concentrée est séparée et fermentée approximativement durant 8 mois. Il faut environ 80 pommes pour chaque bouteille de 375 ml de cidre de glace Pinnacle. Aucun sucre ni additif ne sont utilisés dans le processus de fermentation, ce qui lui donne un goût frais, délicieux et rafraîchissant, idéal comme apéritif ou comme substitut à tout autre vin liquoreux et vins de dessert. Le cidre de glace Pinnacle accompagne à merveille foie gras, pâtés, fromages fins et desserts. Le cidre de glace Domaine Pinnacle est disponible en grande partie au Canada et en Europe, aux Etats-Unis, et en Asie par le biais d'importateurs et de détaillants spécialisés. Fondé en 2000, Domaine Pinnacle est le plus important producteur de cidre de glace au Québec. Pour de plus amples renseignements, visitez le site [www.domainepinnacle.com](http://www.domainepinnacle.com)

– 30 –

#### **Relations avec les médias :**

##### **Sylvette Péfau**

Sylvette Péfau Associates  
pour Domaine Pinnacle

(819) 687-2125

[sylvette.pefau@sympatico.ca](mailto:sylvette.pefau@sympatico.ca)

##### **Charles Crawford**

Président

Domaine Pinnacle

(450) 298-1222

[charles@icecider.com](mailto:charles@icecider.com)