



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

**Relations avec 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

## **LE CIDRE DE GLACE DU DOMAINE PINNACLE SÉLECTIONNÉ POUR DISTRIBUTION NATIONALE PAR LA COMMISSION DES ALCOOLS EN SUÈDE**

*Le produit du Domaine Pinnacle est le seul cidre de glace disponible en  
Scandinavie*

**FRELIGHSBURG, QC, le 7 décembre 2004** – Domaine Pinnacle, le plus important producteur de cidre de glace du Québec, annonce aujourd'hui la disponibilité en Suède du Cidre de Glace du Domaine Pinnacle (voir illustration du produit ci-dessous).

Le cidre de glace Domaine Pinnacle est disponible dès maintenant dans plus de 20 succursales Systembolaget en Suède. Systembolaget, la commission nationale des alcools en Suède, est reconnue pour ses normes élevées et son processus de sélection exigeant. Dans son cas, le cidre de glace du Domaine Pinnacle a été sélectionné après avoir vaincu plusieurs autres produits semblables en dégustations aveugles.

Pour promouvoir la disponibilité du cidre de glace du Domaine Pinnacle en Suède, le Domaine Pinnacle offre un concours international avec vacances à l'hôtel de glace. Le grand prix: un voyage pour deux au célèbre Hôtel de Glace Juddasjärvi, en Suède. Aux cinq suivants: une fin de semaine à l'Hôtel de Glace près de Québec. Pour tous les détails, et pour participer, visitez le [www.icecider.com](http://www.icecider.com). Le concours se termine le 5 janvier 2005.

« Nous sommes heureux d'offrir le cidre de glace du Domaine Pinnacle par l'intermédiaire du Systembolaget, » a déclaré Anders Fredriksson, directeur chez Amka Vinimport Sweden. « Nous importons des vins du monde entier et nous savons que les consommateurs suédois sont bien informés et très sophistiqués. Nous sommes confiants que les Suédois apprécieront le caractère unique et la grande qualité du cidre de glace du Domaine Pinnacle, tout en savourant son goût délicieux et rafraîchissant, » a ajouté M. Fredriksson.

« Nos rapports avec le Systembolaget font du Domaine Pinnacle le seul et unique producteur québécois de cidre de glace qui distribue en Suède, » a déclaré Charles Crawford, président, Domaine Pinnacle. « Les Suédois et les Québécois partagent un amour commun pour l'hiver - comme le démontre les hôtels de glace dans les deux pays! Nous sommes fiers d'annoncer que la Suède est devenue notre premier marché scandinave, » a conclu M. Crawford.

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

La production du cidre de glace Pinnacle 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 huit mois. Il faut environ 80 pommes 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 du Domaine Pinnacle est disponible en grande partie au Canada et en Europe, aux États-Unis et en Asie par le biais d'importateurs et de 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 Pinnacle (375 ml)**