



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

**Contacts: 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

## **L'ENSEMBLE-CADEAU DU CIDRE DE GLACE PINNACLE, UN CADEAU DE NOËL IDÉAL**

*L'ensemble-cadeau comprend une bouteille de 375 ml de cidre de glace Pinnacle, deux verres de dégustation monogrammés et un tire-bouchon en acier inox*

**FRELIGHSBURG, QC, le 9 décembre 2003** – Domaine Pinnacle, le plus important producteur québécois de cidre de glace, a annoncé aujourd'hui la mise en vente de son ensemble-cadeau – juste à temps pour Noël.

L'ensemble-cadeau comprend une bouteille de 375 ml de cidre de glace Pinnacle 2001, deux verres de dégustation arborant subtilement le logo du Domaine Pinnacle et un tire-bouchon en acier inox (voir « Illustration du produit » ci-dessous). L'ensemble-cadeau du cidre de glace Pinnacle est présentement disponible au coût de 45,75 \$ dans plus de 150 succursales de la Société des alcools du Québec (SAQ) (code : 744250) d'un bout à l'autre de la province, y compris *Les Ailes de la Mode, Les Cours Mont-Royal* et le *Complexe Desjardins* à Montréal.

« Notre ensemble-cadeau est le cadeau de Noël idéal pour celui ou celle qui désire faire l'essai d'un produit du terroir unique des Cantons de l'Est, » a déclaré Charles Crawford, président du Domaine Pinnacle. « Le fait d'agrémenter notre produit unique de verres de dégustation et d'un tire-bouchon donnera l'occasion à un plus grand nombre de Québécois de découvrir le cidre de glace Pinnacle pendant la période des Fêtes, » d'ajouter M. Crawford.

### **À propos du cidre de glace Pinnacle et du 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 leur cueillette, les pommes sont pressées pour le jus. La liqueur de pommes concentrée est séparée et fermentée pendant environ sept mois. Il faut environ 80 pommes (ou six

kilogrammes) pour produire 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 à l'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 actuellement disponible au Québec, en Colombie-Britannique et en Alberta au Canada, de même qu'aux États-Unis et en Asie par l'entremise d'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



**L'ensemble-cadeau du cidre de glace Pinnacle**