



DOMAINE
PinnacleTM
Cidre de glace ~ Ice Cider

Contacts: **Charles Crawford**
Président
Domaine Pinnacle
(450) 298-1222
charles@icecider.com

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

LA CUVÉE 2001 DE CIDRE DE GLACE DOMAINE PINNACLE EST MAINTENANT DISPONIBLE

Sa distribution à travers tout le Québec sera assurée par la Société des Alcools dès octobre 2002

FRELIGHSBURG, QUÉBEC, 10 Sept. 2002 – Le Domaine Pinnacle, chef de file de la production de cidre de glace au Québec a aujourd’hui annoncé la mise en marché de la cuvée 2001 de son *Cidre de Glace Pinnacle*.

Actuellement disponible au Domaine ainsi que dans plus de 35 magasins spécialisés et restaurants sélects – incluant le *Globe* et *L’Express* à Montréal – la cuvée 2000 en est à ses dernières bouteilles. En 2001, la production avait été triplée et la distribution s’étendra à l’ensemble du Québec, via la Société des Alcools, dès octobre 2002.

La production de cidre de glace exige une récolte tardive. Les pommes doivent être cueillies à la main dans des conditions froides, après les premiers gels importants de l’automne. Cette combinaison de conditions culturelles et climatiques est très rare. En fait, le Québec est le seul endroit au monde où l’on produit du cidre de glace.

Une fois les pommes cueillies, elles sont pressées pour en extraire le jus. Une liqueur concentrée de pomme en est naturellement séparée et fermentée pendant sept mois. La production de chaque bouteille de 375 ml de *Cidre de Glace Pinnacle* exige environ six kilos de pommes. Absolument aucun sucre ou additif n’est utilisé dans le processus de fermentation et il en résulte un nectar au goût frais, délicieux et rafraîchissant. Idéal comme apéritif ou comme

remplacement original des Sauternes et autres vins de dessert, le cidre de glace s'harmonise à la perfection avec les foies gras, pâtés, fromages fins et desserts.

«La première cuvée de *Cidre de Glace Pinnacle* était un de nos délices régionaux,» affirme monsieur Tim Beal de *Chez Vous services de chef personnalisés*. «Ma clientèle a réagi de façon très positive, particulièrement à la manière dont il rehausse un dessert raffiné,» ajoute monsieur Beal.

«2001 fut une excellente année pour la récolte de pommes en Estrie. Un été chaud et ensoleillé a donné des pommes riches en sucre naturel qui, à leur tour, ont produit un cidre de glace bien équilibré et plein de saveur,» nous confiait Charles Crawford président-fondateur du Domaine Pinnacle. «Avec le succès obtenu par notre cuvée 2000 et, maintenant, une association avec la SAQ pour la distribution, nous nous attendons à ce que l'éveil à notre produit unique, ainsi que sa popularité, augmentent considérablement,» concluait monsieur Crawford.

Le Domaine Pinnacle

Fondé en 2000, le Domaine Pinnacle est rapidement devenu le chef de file de la production de cidre de glace au Québec. Pour en savoir plus, y compris les heures d'ouverture de la boutique et la route à suivre pour s'y rendre, veuillez visiter le site suivant: www.icecider.com.

Une dégustation de la cuvée 2001 du *Cidre de Glace Pinnacle* aura lieu au Domaine à Frelighsburg, Québec, le 14 septembre 2002. Pour de plus amples informations ou pour organiser une dégustation privée, veuillez communiquer avec Charles Crawford ou Mark Lowe.