



DOMAINE
Pinnacle[™]
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

DOMAINE PINNACLE REMPORTE QUATRE PRIX IMPORTANTS EN 2004

Prix décernés par des juges de l'Alberta, du Québec et de l'Ontario

FRELIGHSBURG, QC, le 14 décembre 2004 – Domaine Pinnacle, le plus important producteur de cidre de glace du Québec, annonce aujourd'hui qu'il est l'heureux récipiendaire de quatre importants prix dans l'industrie des aliments et des boissons au Canada en 2004.

En octobre, le cidre de glace Domaine Pinnacle a gagné le prix « Best of Category » dans la catégorie « Fruit Wine » au salon *Western Canada Wine Awards* (faisant partie du *Rocky Mountain Wine & Food Festival*) tenu à Calgary et à Edmonton, Alberta. Au moyen de dégustations aveugles, chaque vin a été évalué selon un système de cotation standardisé par un jury composé de cinq juges.

En mai, le cidre de glace Pinnacle Signature Special Reserve a remporté la Palme d'or dans la catégorie des cidres de glace au *Festival de la Gastronomie de Québec Coupe des Nations*. Tenue dans la ville de Québec, la *Coupe des Nations* a attiré près de 30 000 visiteurs. À partir de dégustations aveugles, les prix ont été décernés par un jury indépendant. Fondée en 1998, la *Coupe des Nations* est le plus grand festival privé d'aliments et de boissons au Québec.

En avril, le cidre de glace Pinnacle Signature Special Reserve a remporté la Palme d'or et le cidre de glace Pinnacle a remporté l'Argent dans la catégorie des vins de « fruits et desserts » au « All Canadian Wine Championships » (ACWC) tenu à Windsor, Ontario. Le championnat ACWC est le plus ancien et le plus grand événement d'appréciation pour les vins canadiens. Cette année, 878 concurrents provenant de 106 vinerias à travers le pays ont été évalués. Un jury indépendant a évalué chaque produit selon un système de cotation standardisé sur 100 points.

« L'année tirant à sa fin, c'est le bon moment pour faire une rétrospective », déclare Charles Crawford, président, Domaine Pinnacle. « En 2004, Domaine Pinnacle a

remporté quatre prix à trois événements canadiens principaux. Nous sommes heureux de la réponse reçue pour nos produits dans tout le Canada. L'an prochain, nous étendrons au pays la disponibilité de nos produits et continuerons à développer activement les marchés extérieurs à travers le monde », d'ajouter 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.