



POUR DIFFUSION IMMÉDIATE :

DOMAINE PINNACLE FÊTE SON 5^{ème} ANNIVERSAIRE

L'entreprise marquera cette occasion par l'ouverture officielle d'une nouvelle salle de dégustation et boutique.

FRELIGHSBURG, QC, le 24 septembre 2005 – Domaine Pinnacle, le chef de file des producteurs de cidre de glace, fêtera son 5^{ème} anniversaire ce dimanche, 25 septembre 2005, avec l'ouverture officielle au grand public d'une nouvelle salle de dégustation des plus modernes et boutique. Par la même occasion cette entreprise, qui s'est établie une réputation d'excellence et d'innovation, lancera le millésime 2004, nouvellement mis en bouteille, et habillé d'une nouvelle étiquette.

La nouvelle étiquette du cidre de glace du Domaine Pinnacle, puise son inspiration dans le paysage éclatant de l'hiver au Québec, ou la blancheur de la neige, les reflets du soleil et le bleu intense du ciel miroitent sous un silence gelé de moins trente degrés. Ce sont exactement les mêmes conditions qui donnent naissance à ce produit qui est devenu en peu de temps le fleuron du terroir québécois.

Ouvert toute l'année (en semaine seulement de novembre à mai – téléphonez à l'avance pour connaître les heures exactes d'ouverture), la nouvelle salle de dégustation ainsi que boutique du Domaine Pinnacle, permettront aux visiteurs de découvrir la magie de cet endroit en toute saison. Ces nouveaux locaux, conçus par l'architecte très réputé des Cantons-de-l'Est, Eden Muir, se trouvent en plein cœur du verger, situé sur le versant sud du Mont Pinnacle (712 m) et à quelques kilomètres de distance du pittoresque village de Frelighsburg. Que ce soit par une belle journée d'automne, quand les couleurs resplendissent, par un après-midi cristallin d'hiver, ou encore par une matinée ensoleillée, sous la féerie printanière des pommiers en fleurs, une visite à ce site enchanteur, offrant une vue panoramique sur les Montagnes Vertes toutes proches au Vermont, s'impose!

Tous les produits du Domaine Pinnacle seront disponibles en dégustation gratuite ou en vente, aux prix avantageux de la propriété. Par ailleurs, la boutique offrira une panoplie de produits para-vinicoles ainsi qu'une sélection des meilleurs produits du terroir québécois. Des expositions tournantes d'artistes locaux connus agrémenteront les murs de la salle de dégustation pour le plaisir de chacun.

« Quoi de mieux pour les visiteurs que de célébrer avec nous ce 5e anniversaire dans un environnement propice à la dégustation et à la découverte d'un domaine remarquable et d'une région magnifique? » comme l'explique Charles Crawford, Président de Domaine Pinnacle.



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. Depuis janvier 2005, il est récipiendaire de nombreux prix importants à l'étranger et au Québec, notamment quatre médailles d'or. 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

– 30 –

Relations avec les médias :

Sylvette Péfau

Sylvette Péfau Associates
pour Domaine Pinnacle
(819) 687-2125

sylvette.pefau@sympatico.ca

Charles Crawford

Président
Domaine Pinnacle
(450) 298-1222

charles@icecider.com