



DOMAINE
Pinnacle[™]
Cidre de glace ~ Ice Cider

Relations avec les médias :

Charles Crawford

Président

Domaine Pinnacle

(450) 298-1222

charles@icecider.com

LE CIDRE DE GLACE PINNACLE COMMANDITE LES TUQUES BLEUES 2005

Huitième événement annuel faisant partie du festival Montréal en lumière

FRELIGHSBURG, Qc, le 27 janvier 2005 – Domaine Pinnacle, le plus important producteur Québécois de cidre de glace est heureux d'annoncer son appui pour une deuxième année consécutive à la montée en raquettes et la célébration des tuques bleues.

« Nous produisons du cidre de glace à partir de vergers sur le versant sud du Mont Pinnacle dans les Cantons de l'Est, et en tant que tel, nous reconnaissons la valeur, la beauté et la rareté d'espaces montagneux naturels. Nous sommes très fiers d'être associés au groupe « Les amis de la montagne » qui travaille sans relâche à la conservation du Mont Royal, espace vital pour la Ville de Montréal et la province de Québec », a déclaré Charles Crawford, président de Domaine Pinnacle.

Le cidre de glace Pinnacle, qui a reçu l'éloge de critiques vinicoles et de sommeliers les plus en vue, et gagnant de nombreux prix d'excellence, sera servi à environ 850 participants à la célébration du 17 février. Cet événement qui fait partie du festival en lumières de Montréal attirera l'attention sur la cuisine gastronomique et les produits du terroir du Québec, dont le cidre de glace Pinnacle, en vedette lors de plusieurs des activités.

Au sujet du cidre de glace Domaine Pinnacle et le Domaine Pinnacle

La production du cidre de glace, requiert une cueillette de pommes tardive. 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 d'agriculture est très rare. En fait, 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 sept mois. Il faut environ six kilogrammes de pommes pour chaque bouteille de 375ml 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, au porto et autres vins de dessert. Le cidre de glace Pinnacle accompagne à merveille foie gras, pâté, fromages fins et desserts. Le cidre de glace Pinnacle est maintenant disponible à travers le Canada, ainsi qu'aux États-Unis et dans plusieurs pays d'Europe et d'Asie. Mis sur pied en 2000, le Domaine Pinnacle est le plus important producteur de cidre de glace au Québec. Pour de plus amples renseignements, veuillez visiter le site www.icecider.com.