



DOMAINE
Pinnacle[™]
Cidre de glace ~ Ice Cider

Contactez: 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 2002 DE CIDRE DE GLACE PINNACLE EST MAINTENANT EN VENTE

*Ce produit fin et unique est disponible à travers le Québec, en Colombie
Britannique et en Alberta*

FRELIGHSBURG, QC, le 27 octobre 2003 – Domaine Pinnacle, le plus important producteur de cidre de glace au Québec, annonce la mise en marché de sa récolte 2002.

Les stocks de cidre de glace provenant de la récolte 2000 et 2001 du Domaine Pinnacle sont épuisés, et en cette troisième année, la production a été triplée. Un total de plus de 10 000 caisses seront donc expédiées dans 250 magasins de la SAQ au Québec ainsi que dans plus d'une centaine de magasins, aussi bien privés que gouvernementaux en Colombie Britannique et en Alberta. D'autres réseaux nationaux et internationaux de distribution seront dévoilés d'ici la fin de l'année.

Selon Charles Crawford, président du Domaine Pinnacle, l'été 2002 a permis une des meilleures récoltes de pommes de mémoire d'homme dans les Cantons de l'Est. "Grâce à un temps chaud et sec qui a duré, nous avons récolté un pourcentage supérieur à la norme de pommes parfaites, c'est-à-dire plus sucrées et plus acides, donc idéales pour produire le cidre de glace Pinnacle." M. Crawford ajoute que le cidre 2002 est, sans aucun doute, le meilleur jusqu'à maintenant, et ce juste au bon moment puisque les réseaux de distribution du Domaine Pinnacle tant au Canada qu'international se multiplient. "Nous prévoyons qu'un nombre croissant de consommateurs découvriront et seront séduits par le cidre de glace du Domaine Pinnacle," de dire M. Crawford.

Le cidre de glace et le Domaine Pinnacle

La production du cidre de glace Pinnacle demande que les pommes soient récoltées tard dans la saison. Elles doivent être cueillies à la main après le premier gel lorsque la température est sous zéro. De telles conditions agricoles et climatiques sont très rares. En fait, le Québec est le seul endroit au monde qui produit du cidre de glace. Une fois les pommes cueillies, on en extrait le jus et de là on sépare une liqueur de pomme concentrée qu'on laisse fermenter pendant à peu près sept mois. Environ six kilogrammes de pommes (80 pommes) sont requis pour chaque bouteille de 375 ml de cidre de glace Pinnacle. Aucun sucre ou additif n'est ajouté pendant la fermentation ce qui donne un goût frais, délicieux et rafraîchissant au cidre de glace qui peut être servi aussi bien comme apéritif que pour remplacer les sauternes ou comme vin dessert. Le cidre de glace Pinnacle est idéal avec le foie gras, les pâtés, les fromages fins et les desserts puisqu'il équilibre les saveurs. Le cidre de glace Pinnacle est maintenant disponible au Québec, en Colombie Britannique et en Alberta, ainsi qu'aux États-Unis et en Asie à travers certains importateurs et détaillants. Fondé en 2000, le Domaine Pinnacle est le plus important producteur de cidre de glace au Québec. Pour plus de détails, consulter le site: www.icecider.com.

Illustration du produit



Domaine Pinnacle cidre de glace (375ml), cuvée 2002