



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

15 DIAMANTS – LES TROIS RESTAURANTS AU QUÉBEC CLASSÉS CINQ DIAMANTS PAR CAA/AAA – SERVIRONT LE CIDRE DE GLACE PINNACLE

Auberge Hatley, Nuances et Le Baccara auront le cidre de glace Pinnacle au menu 15 diamants

FRELIGHTSBURG, QC, le 28 janvier 2003 – Domaine Pinnacle, chef de file des producteurs québécois de cidre de glace, a annoncé aujourd'hui que le cidre de glace Pinnacle accompagnera le menu des 15 diamants.

Les 15 diamants sont les trois seuls restaurants au Québec à recevoir la classification cinq diamants, de l'association automobile canadienne/l'association automobile américaine (CAA/AAA), la plus haute cote pour les hôtels et restaurants. Les trois restaurants sont: la salle à manger de l'*Auberge Hatley* à North Hatley, *Nuances* au Casino de Montréal et *Le Baccara* au Casino du Lac-Leamy à Gatineau.

Le système de classement de un à cinq diamants CAA/AAA a vu le jour en 1977 et reste la référence reconnue de la qualité pour les établissements hôteliers et les restaurants nord-américains. Seuls deux autres restaurants canadiens jouissent d'un classement cinq diamants – *Truffles* de l'hôtel Quatre Saisons à Toronto et *Five Sails* de l'hôtel Pacific à Vancouver. La Californie – dont la population est de quatre à cinq fois plus élevée qu'au Québec – ne compte que quatre restaurants classés cinq diamants.

Le cidre de glace Pinnacle accompagne à merveille l'escalope de foie gras poêlée, le deuxième de cinq services du menu 15 Diamants. Chacun des trois

restaurants mettra en vedette le menu 15 Diamants pour un temps limité seulement, le 29 janvier (demain) et jeudi, le 30 janvier à l'*Auberge Hatley*, les 5 et 6 février à *Nuances*, et les 12 et 13 février au *Baccara*.

"Trois des chefs les plus réputés au Québec ont choisi de servir le cidre de glace Pinnacle", a déclaré Charles Crawford, président, du Domaine Pinnacle. "Le classement cinq diamants CAA/AAA est très prestigieux et rare. C'est un grand honneur que d'être associés aux 15 diamants, chez nous", a ajouté monsieur Crawford.

Au sujet du cidre de glace Pinnacle et du Domaine Pinnacle

La production du cidre de glace exige une récolte tardive. Les pommes doivent être cueillies à la main, à une température en dessous du point de congélation, après le premier gel de l'automne. Cette combinaison de l'agriculture et de conditions climatiques est très rare. En fait, le cidre de glace n'est produit nulle part ailleurs qu'au Québec. Après la cueillette des pommes, le jus en est extrait. La liqueur concentrée de pommes est ensuite séparée et fermentée durant sept mois. Il faut environ six kilogrammes de pommes pour produire une bouteille de 375ml de cidre de glace Pinnacle. Aucun sucre ou additif n'est utilisé pour la fermentation. Il en résulte un goût frais, délicieux et rafraîchissant, idéal comme apéritif ou comme alternative intéressante aux sauternes et autres vins de dessert. Le cidre de glace Pinnacle accompagne bien le foie gras, le pâté, les fromages fins et les desserts.

Une bouteille de 375ml de cidre de glace se vend 24.95\$ à la SAQ (référence: **734269**). Pour savoir quels points de vente de la SAQ ont présentement le cidre de glace Pinnacle en magasin, visitez le site www.saq.com et entrez le numéro du produit dans le champ de recherche au coin gauche en haut de la page de la page d'accueil.

Établi en 2000, le Domaine Pinnacle est le chef de file des producteurs de cidre de glace au Québec. Pour information générale, y compris les heures d'ouverture de la boutique et l'itinéraire pour s'y rendre, visitez le site www.icecider.com. Pour d'autres renseignements ou pour organiser une dégustation privée, communiquez avec Charles Crawford ou Mark Lowe.