



**DOMAINE**  
**Pinnacle**<sup>TM</sup>  
Cidre de glace ~ Ice Cider

**Contacts:**      **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

## **LE CIDRE DE GLACE PINNACLE MAINTENANT DISPONIBLE A LA SOCIÉTÉ DES ALCOOLS (SAQ) DANS TOUT LE QUEBEC**

*Plus de 120 magasins Classique et Sélection vendent maintenant le cidre de  
glace Pinnacle*

**FRELIGHSBURG, QC, 29 novembre 2002** – Le Domaine Pinnacle, chef de file de la production de cidre de glace au Québec, a annoncé aujourd’hui l’arrivée du cidre de glace Pinnacle dans les magasins de la SAQ à travers le Québec.

Maintenant disponible dans plus de 120 magasins Classique et Sélection de la SAQ dans l’ensemble du Québec, la distribution devrait s’étendre à environ 250 magasins d’ici le début de l’an prochain. (Les magasins SAQ Classique proposent un vaste éventail de produits tandis que les magasins Sélection en offrent un encore plus large et diversifié.)

La bouteille de 375ml de la cuvée 2001 du cidre de glace Pinnacle se détaille \$24.95 et porte le numéro de SAQ **734269**. Afin de savoir exactement quels magasins de la SAQ offrent actuellement le cidre de glace Pinnacle, visitez simplement le site [www.saq.com](http://www.saq.com) et entrez le numéro du produit dans le champ de recherche situé dans le coin supérieur gauche de la page d’accueil.

“Le cidre de glace Pinnacle est maintenant disponible au sein d’un vaste réseau de distribution”, nous a confié Charles Crawford, président-fondateur du Domaine Pinnacle. “Les magasins SAQ Classique et Sélection nous permettent un accès direct à une clientèle nombreuse, diversifiée et raffinée. Nous sommes enchantés de pouvoir offrir ce produit exceptionnel à l’ensemble des québécois et nous envisageons aussi d’étendre sa distribution à tout le Canada ainsi qu’aux marchés internationaux,” a aussi ajouté M. Crawford.

## **Le cidre de glace Pinnacle et le Domaine Pinnacle**

La production de cidre de glace exige une récolte tardive. Les pommes doivent être cueillies à la main dans des conditions froides, après les premiers gels importants de l'automne. Cette combinaison de conditions culturales et climatiques est très rare. En fait, le Québec est le seul endroit au monde où l'on produit du cidre de glace. Une fois les pommes cueillies, elles sont pressées pour en extraire le jus. Une liqueur concentrée de pomme en est naturellement séparée et fermentée pendant sept mois. La production de chaque bouteille de 375 ml de cidre de glace Pinnacle exige environ six kilos de pommes. Absolument aucun sucre ou additif n'est utilisé dans le processus de fermentation et il en résulte un nectar au goût frais, délicieux et rafraîchissant. Idéal comme apéritif ou comme remplacement original des Sauternes et autres vins de dessert, le cidre de glace s'harmonise à la perfection avec les foies gras, pâtés, fromages fins et desserts.

Fondé en 2000, le Domaine Pinnacle est le chef de file de la production de cidre de glace au Québec. Pour en savoir plus, y compris les heures d'ouverture de la boutique et la route à suivre pour s'y rendre, veuillez visiter le site suivant: [www.icecider.com](http://www.icecider.com).

Pour de plus amples informations ou pour organiser une dégustation privée, veuillez communiquer avec Charles Crawford ou Mark Lowe.