



CRÉMANT DE GLACE

375 ml
7,5 % alc./vol.

SERVICE
6 °C À 8 °C

APÉRITIF
FOIE GRAS
FROMAGE
DESSERT



VARIÉTÉS

McIntosh, Cortland, Empire, Liberty, Trent.

CIDRIFICATION (effervescence naturelle)

Le cidre de glace est obtenu par cryoconcentration, procédé qui consiste à geler le moût l'hiver pour en extraire un sirop concentré en sucre et en saveurs. Ce nectar est fermenté à basse température durant six à huit mois.

Le Crémant, quant à lui, profite d'une seconde fermentation en cuve close, lui conférant ainsi toute sa particularité et son originalité.

RÉSULTAT (7,5 % alc./vol.)

Cidre de glace mousseux aux bulles toute en finesse, à l'acidité légèrement nerveuse et aux arômes subtils et complexes de pomme confite et d'abricot qui séduisent et invitent à la fête!

SERVICE

Servir frais entre 6 °C et 8 °C

En solo à l'apéro ou en complément de soirée. Il accompagne également le foie gras, les fromages affinés et les desserts fruités ou chocolatés.

Cidrerie du Minot
376, chemin Covey Hill
Hemmingford (Québec) JOL 1H0
Tél. : 450 247.3111
www.duminot.com