



**DES
GLACES**
RÉCOLTE
HIVERNALE

375 ml
% alc./vol.
Varie selon les
millésimes

SERVICE
10 °C À 12 °C

**FOIE GRAS
FROMAGE
DESSERT**



VARIÉTÉS

Fruit d'un assemblage de quatre nouvelles variétés de pommes et de Golden Russet.

CIDRIFICATION

Les pommes sont cueillies gelées après plusieurs périodes de froid sous les -10°C pour s'assurer que le fruit a bien gelé sur l'arbre. Elles sont ensuite pressées, toujours gelées. Le moût ainsi concentré fermente durant huit mois à basse température et se clarifie tranquillement. Il est embouteillé après un court séjour en barrique.

RÉSULTAT

Couleur éclatante à la robe jaune or et aux nuances cuivrées.

Un nez expressif, intense et complexe où se mêlent des notes d'abricot, de poire confite, de pomme mûre, de tabac et d'épices.

En bouche, ses saveurs reflètent fidèlement ses arômes. Il est puissant, moelleux et onctueux. Un équilibre étonnant et une finale persistante consacrent notre Récolte Hivernale.

SERVICE

À apprécier entre 10°C et 12°C avec un foie gras, un fromage à pâte persillée ou un dessert. Bon à boire dès maintenant, il peut aussi se conserver plusieurs années.

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