

# Cidre de glace 2017 *Cryoconcentration*

## Notes du Sommelier Nordiq

La pomme du Québec dans toute sa splendeur! Le Cidre de glace *Cryoconcentration* du Domaine Labranche apporte du style et de l'élégance à vos soirées gastronomiques. Avec un grand produit comme celui-là, ce sont tous les sens qui sont stimulés. Une couleur vibrante, des arômes généreux et une bouche onctueuse en font le parfait compagnon de votre meilleure recette de tarte aux pommes. L'envie irrésistible de se servir un deuxième verre se fera sentir.



Fermentation et élevage sur lies de 3 mois en cuve inox et puis vieillissement de 6 à 9 mois en fût de chêne français



Assemblage de pommes McIntosh, Cortland et Spartan, puis cryoconcentré à l'extérieur durant l'hiver



Robe jaune foncé aux reflets dorés



Bouquet complexe de poires caramélisées, de pommes mûres, d'ananas et de miel



Texture onctueuse et acidité rafraîchissante, finale généreuse qui rappelle la pomme épicée mielleuse



Idéal en conclusion d'un repas ou pour honorer un dessert à base de pommes



Servir frais entre 6 et 8 °C



11 % alc./vol.



Doux 170 g/l



À boire maintenant ou peut vieillir jusqu'à 10 ans. Une fois la bouteille ouverte, se conserve jusqu'à 10 jours au frais



- Réserve -