



Cidre de glace

Ce merveilleux produit issu de chez nous est unique au Québec, principalement dû au fait qu'il nécessite deux choses très importantes : Une production de pommes (verger) et des températures hivernales bien en dessous de zéro (-25°C). La quantité de pommes nécessaire pour produire une seule bouteille de 375ml de cidre de glace permettrait normalement de produire plus de quatre bouteilles de cidre sec de 750ml. Les arômes et les saveurs se transforment lors de la surmaturation des fruits puis se concentrent sous l'action du froid. Le résultat final est un doux nectar d'un fruité intense et complexe supporté par un équilibre parfait entre sucre, acidité et alcool.

Le cidre de glace peut très bien remplacer un bon vin liquoreux dans l'accompagnement de mets ou de fromages. On utilise différentes variétés de pommes pour élaborer le cidre de glace, chacune apportant un caractère particulier. La fermentation de ce moût doré se fait lentement à basse température pour permettre aux saveurs subtiles de se développer.

Cidre de glace Leduc-Piedimonte 2004

Informations techniques

Alcool/Volume :	10%
Volume :	375ml
Sucre résiduel :	145 g/L
Acidité totale :	12 g/L
Température de service :	5-8
Vieilli en fût de chêne :	Non
Potentiel de vieillissement :	2015

Notes de dégustation

La cuvée 2004 d'un beau jaune paille est faite à partir de Spartan et d'Empire. Elle présente d'agréables arômes de tangerine, de zeste d'orange et de citron vert. En bouche on retrouve des saveurs de pamplemousse rose confit avec en final une légère amertume rafraîchissante.

DOMAINE LEDUC-PIEDIMONTE

Verger & Cidrerie: 30 Chemin de Marieville, Rougemont (Québec) J0L 1M0
Téléphone: 450-469-1469
Télécopie : 450-469-2469
Courriel : info@leduc-piedimonte.com
Site Internet : www.leduc-piedimonte.com



Ce que les experts en pensent

Plusieurs sommeliers et experts en vin ont dégusté les produits du Domaine Leduc-Piedimonte et les commentaires recueillis ont été fort encourageants pour cette nouvelle cidrerie québécoise qui a livré sa première cuvée en 2004. En voici quelques-uns, au sujet du cidre de glace Domaine Leduc-Piedimonte :

«...un cidre de glace absolument superbe.» **Jean-Francois Demers**,
Indicatif Présent, Radio-Canada, 7 octobre 2005

«Un cidre de glace fruité, intense, avec un bel équilibre...» **Philippe Mollé**,
Le Devoir, 22 octobre 2005

«...il y a l'acidité qui apporte ce côté fraîcheur, ce côté agrume qui est vraiment très bon. C'est gras, c'est riche mais ce n'est pas lourd... une belle complexité et en même temps c'est soyeux...tout en finesse.»
Philippe Bertrand, CIBL, 28 octobre 2005

«...tout nouveau sur le marché...empreint de finesse et de fraîcheur. Ces effluves rappellent bien naturellement la pomme mais avec beaucoup de netteté et de franchise. En bouche, il offre une vive acidité ce qui procure une belle fin de bouche aérienne et suave...» **Alain Bélanger**,
Ricardo, Janvier 2006

«...un élixir onctueux mais aussi vivace, percutant encore une fois sur le plan du fruité.» **Jean Aubry**, Actualité médicale, Décembre 2005

DOMAINE LEDUC-PIEDIMONTE

Verger & Cidrerie: 30 Chemin de Marieville, Rougemont (Québec) J0L 1M0
Téléphone: 450-469-1469
Télécopie : 450-469-2469
Courriel : info@leduc-piedimonte.com
Site Internet : www.leduc-piedimonte.com