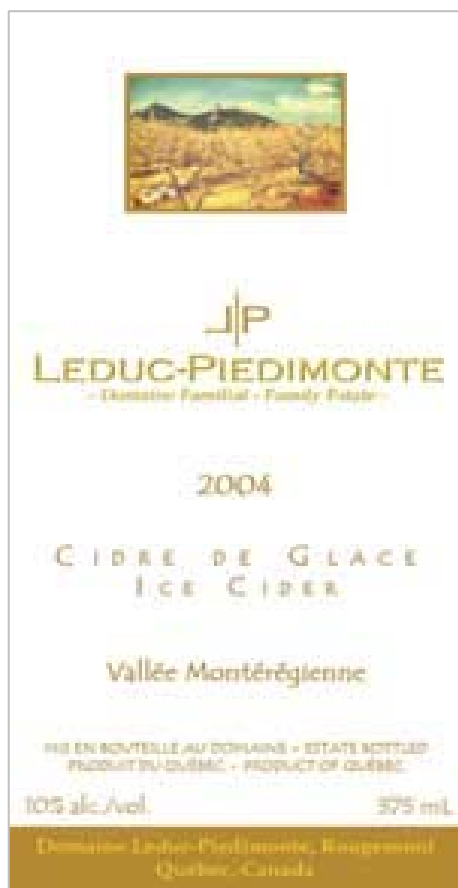


*Réserve Privée*  
*Private Reserve*



## Cidre de glace « Réserve Privée » 2004

Cette réserve produite en nombre très limité est faite à partir de Cortland à 100% qui ont été récoltées au beau milieu de l'hiver. Les pommes ont donc subi une surmaturation dans l'arbre puis sous l'action des gels et dégels successifs les arômes se sont transformés et intensifiés.

### **Note de dégustation**

La robe est d'une belle couleur ambre doré. Le premier nez présente des notes de bananes mûres et de cassonade puis au deuxième nez on découvre de merveilleux arômes d'ananas, de fraises sauvages, de mangues et de litchis. En bouche, l'onctuosité est assouplie par des saveurs d'agrumes caramélisés et d'abricots le tout supporté par une légère acidité titillant agréablement la bouche.



### **Informations techniques**

Alcool/Volume : 10%  
Volume : 375ml  
Sucre résiduel : 160 g/L  
Acidité totale : 7,7 g/L  
Température de service : 10°~12°  
Vieilli en fût de chêne : Oui  
Potentiel de vieillissement : 2015

Amateurs de vins de glace et de Sauternes, tentez l'expérience du cidre de glace « Réserve Privée » 2004 Domaine Leduc-Piedimonte, votre propre ravissement vous étonnera!

---

#### **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](mailto:info@leduc-piedimonte.com)  
Site Internet : [www.leduc-piedimonte.com](http://www.leduc-piedimonte.com)