



**Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate**

**Le Domaine Leduc-Piedimonte remporte l'Argent
à la Coupe des Nations 2006!**

Rougemont, le 24 avril 2006 – Le cidre de glace, Cuvée 2004, du Domaine Leduc-Piedimonte a remporté la **Coupe Argent**, lors de la compétition Coupe des Nations dans le cadre du Festival de la Gastronomie de Québec. Les producteurs, Robert McKeown et Andrée St-Denis, sont très fiers de cette reconnaissance pour cette première cuvée, eux qui visent l'excellence pour chacun de leurs produits.

La Coupe des Nations est une compétition de dégustation de vins et d'autres produits contenant de l'alcool qui s'est développée à l'occasion du Festival de la gastronomie de Québec et qui a été instaurée en 2000. Les produits sont jugés dans des verres INAO, à température contrôlée, par des commissions dont les membres sont assis les uns derrière les autres pour ne pas s'influencer les uns les autres et la salle est surveillée en tout temps durant la dégustation qui se fait à l'aveugle.

Les produits sont versés l'un après l'autre à partir de bouteilles ensachées pour préserver l'anonymat du produit. Les produits sont jugés un à la fois pour éviter toute comparaison, afin que chacun soit évalué selon son mérite propre et non en fonction des autres produits. Le processus appliqué par la Coupe des Nations est celui préconisé par l'Union Internationale des œnologues et par l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin, ce qui fait en sorte d'exécuter un concours selon les standards internationaux.

À propos du produit lauréat

Le cidre de glace, Cuvée 2004, Domaine Leduc-Piedimonte, est de couleur or paille et présente de subtils arômes de zeste d'orange, de pomme verte, de beurre et de miel. Il est moelleux sans être trop liquoreux, à la fois fin et vif. La langue s'imprègne de délicieuses saveurs de pamplemousse rose confit avec en finale une légère amertume rafraîchissante qui se prolonge agréablement. Le cidre de glace Domaine Leduc-Piedimonte atteint un équilibre quasi parfait entre le sucre, l'alcool et l'acidité.

À propos du Domaine Leduc-Piedimonte

Le Domaine Leduc-Piedimonte, propriété de Robert McKeown et de Andrée St-Denis, est une nouvelle cidrerie québécoise établie à Rougemont, la capitale de la pomme. En choisissant le nom de leur domaine, les propriétaires ont décidé de prendre le nom de famille de leurs grand-mères maternelles : Leduc est le nom de la grand-mère d'Andrée et Piedimonte, le nom de la grand-mère de Robert. Ils voulaient ainsi mettre l'accent sur le côté familial de l'entreprise et aussi s'assurer que cette tradition qu'ils veulent perpétuer ait symboliquement de fortes racines.



Informations techniques

Le cidre de glace, Domaine Leduc-Piedimonte, est élaboré à partir de pommes cueillies tard à l'automne et conservées à l'extérieur dans des caisses de bois recouvertes pour les préserver des intempéries. Puis, quand le froid hivernal atteint régulièrement les -10° Celsius, les pommes sont pressées gelées (cryoextraction) et le jus concentré est laissé à geler à l'extérieur dans des réservoirs. Ce sont ces températures très froides (idéalement -25° Celsius) qui permettront ensuite par cryoconcentration de soustraire ce jus sirupeux très concentré qui une fois fermenté donnera ce merveilleux produit dont tout Québécois peut être fier.

Cidre de glace (2004)

Format : 375 ml

Alcool : 10%

Prix : 24,55 \$

Disponible dans les succursales de la SAQ (Code # 10472482)

Le Domaine Leduc-Piedimonte participe régulièrement à des Salons à travers la province afin de promouvoir ses produits. Les 31 mai, 1^{er}, 2, 3 et 4 juin venez découvrir leurs produits au Mondial de la Bière à la Gare Windsor de Montréal.

– 30 –

Source

Domaine Leduc-Piedimonte

450.469.1469

www.leduc-piedimonte.com

Informations

Valérie Gonzalo

514.626.6976

gonzalo@videotron.ca