CIDRE DE GLACE 37.50 CL 10°C Petit Frisson LES VERGERS PETIT & FILS

Au nez, se présentent des arômes profonds de pommes fraîches.On y trouve également des arômes plus complexes d’ananas, d’abricot et de vanille

Référence : 700300

Prix : 22.95 €

Descriptif :

CIDRE DE GLACE 37.50 CL 10°C Petit Frisson LES VERGERS PETIT & FILS

Depuis plus d’un siècle, la famille Petit accueille chaque automne des milliers de visiteurs pour la récolte des pommes,situés à flanc de montagne, Les vergers Petit et fils bénéficient de la protection du mont Saint-Hilaire. et c'est à partir de 1990 que le domaine a commencé à produire un cidre de glace. Les pommes dont se sert la famille PETIT pour obtenir le cidre de glace sont issues d’une cueillette tardive afin d’obtenir la maturité maximale du fruit. Après la récolte, à la fin décembre, les pommes sont exposées aux rigueur de l’hiver. Cette méthode, appelée cryoconcentration ou concentration par le froid, a pour effet de concentrer le sucre contenu dans le fruit en gelant l’eau. Ensuite, en pressant la pomme gelée, on en tire un maximum de nectar. Le jus ainsi obtenu est aussi exposé au froid de l’hiver Québécois afin d’assurer une concentration suffisante pour l’obtention du pourcentage d’alcool voulu. Durant les froides nuits d’hiver, la magie s’opère dans les cuves. L’eau cristallisée sera récupérée afin de soutirer un nectar de pomme des plus concentrés.

notes de dégustation :

Ce cidre présente une belle robe d’un jaune orangé doré éclatant faisant deviner l’aspect liquoreux du produit par son onctuosité. Au nez, se présentent des arômes profonds de pommes fraîches.On y trouve également des arômes plus complexes d’ananas, d’abricot et de vanille. En bouche, Petit Frisson présente une belle acidité venant équilibrer le sucre de la pomme concentrée par le froid.

Origine : Canada, Vallée-du-Richelieu au pied du Mont Saint-Hilaire,

accords : foie gras, fromage gras (roquefort, bleu) desserts et chocolat

T°S : 6°C

G : 10 ans et +

Lien vers la fiche du produit