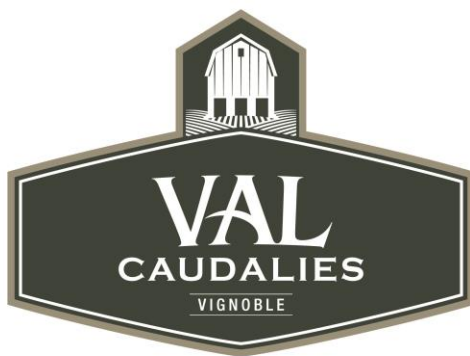




Notes de dégustation

Naturellement forgé par la rigueur hivernale du Québec, ce cidre de glace présente de riches arômes de pomme confite, d'abricot, de marmelade, de noix, de sucre d'orge et d'épices douces. L'importante concentration des saveurs, de la fraîcheur et des sucres naturels de la pomme produisent un équilibre spectaculaire et de grande intensité. La texture très onctueuse de ce cidre supporte ses saveurs complexes jusque dans une longue et vibrante finale.

Service

Seul, au début ou à la fin d'un repas, ou accompagné de foie gras, terrines, fromages expressifs, desserts fruités ou chocolat noir. Ce cidre de glace est une alternative exquise et originale aux vins liquoreux traditionnels ou issus de vendanges tardives.

Ex. : Foie gras au torchon, rillettes de gibier aux figues, fromages bleus ou à pâtes fermes, tartelette jardinière, chocolat amer.

Spartan - Empire - Liberté

Servir entre 5 et 7 °C.

Mis en bouteille au domaine



Val Caudalies vignoble & cidrerie
4921 Principale Dunham (Québec) J0E 1M0

450 295.2333
info@valcaudalies.com



Guillaume Leroux, Alexis Perron, Julien Vaillancourt, propriétaires récoltants