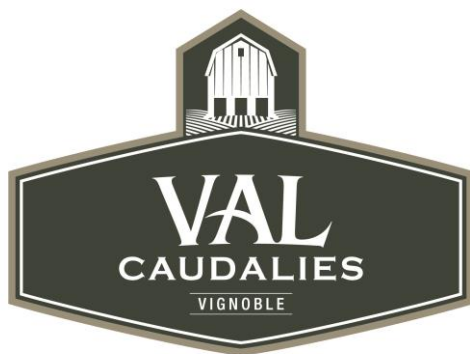




Notes de dégustation

Ce cidre liquoreux, authentiquement forgé par le climat glacial de l'hiver québécois, s'exprime sur des notes de compote de pomme, de poire et d'ananas. Moins sucré et plus fluide qu'un cidre de glace, il présente un équilibre très harmonieux entre douceur et vivacité, lui conférant légèreté et polyvalence.

Service

Seul, à l'apéro ou au dessert, ou accompagné de foie gras, terrines, fromages, fruits frais ou chocolat. Ce cidre liquoreux est une alternative originale aux vins liquoreux traditionnels ou issus de vendanges tardives. Il s'accorde également très bien aux mets épicés et parfumés de la cuisine indienne ou asiatique.

Ex.: Pâté de foie et confit d'oignon, fondue parmesan, crêpes bretonnes, poulet wasabi, canard aux cinq épices, salade de fruits, parfait au chocolat, caramel à la fleur de sel.

McIntosh - Empire - Spartan

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