

Le cidre de glace

Catégorie de produit	Desserts
Appellation	Cidre de Glace du Québec (IGP)
Producteur	Verger Hemmingford
Pays	Canada
Région	Québec
Format	375 ml
Degré d'alcool	12 %
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité approvisionnement continu

Terroir

LE CIDRE de glace Verger Hemmingford est principalement issu de la pomme McIntosh du Québec. Depuis 1994, c'est la pomme signature de la cidrerie. Verger Hemmingford est situé en Montérégie, à la frontière de l'État de New-York. Jadis, la mer de Champlain couvrait le sol rocaillieux. Microclimat idéal : journées ensoleillées à l'automne et nuits fraîches. Hivers longs et très froids.

Rendement : 1 litre = 6 kg environ de pommes sélectionnées.

Vinification et vieillissement

À l'automne, les pommes très mûres sont récoltées à la main et conservées au frais jusqu'à la fin décembre. Une fois l'hiver arrivé, les fruits sont pressés et le jus obtenu est placé dehors aux grands froids de janvier. En cristallisant, l'eau se sépare des sucres, par cryoconcentration naturelle. Après quelques jours de froid intense, le moût concentré, représentant le quart de la quantité initiale de jus, est recueilli par gravité. Le nectar est ensuite placé en cuve inox, où il fermente au moins 6 mois, à basse température, avant d'être finalement embouteillé.

Caractéristiques

Robe jaune or aux reflets lumineux. Nez de compote de pommes. Note de poire. Intense, explosif et net. Bouche longue et persistante. Pomme fraîche, abricot, fruit à noyau, pelure de pomme et pêche. Équilibre parfait entre sucre et acidité. Petite amertume en fin de bouche.

Accords mets et vins

Servir bien froid. Prêt à boire, il possède néanmoins une grande capacité de vieillissement qui permet de le savourer pendant plusieurs années.

Autres informations

Édition limitée à 15 000 bouteilles.

Taux de sucre : 365 g/L avant fermentation, 150 g/L de sucre résiduel.

Code produit

Québec : 14378160

