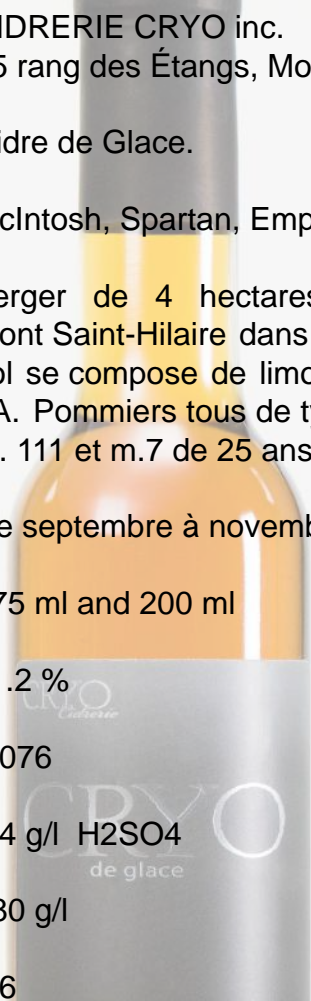


CRYO DE GLACE

Fiche Technique



PRODUCTEUR :	CIDRERIE CRYO inc. 85 rang des Étangs, Mont-Saint-Hilaire.
TYPE DE PRODUIT :	Cidre de Glace.
VARIÉTÉ DE POMMES :	McIntosh, Spartan, Empire.
TERROIR:	Verger de 4 hectares implanté au pied du mont Saint-Hilaire dans la Vallée du Richelieu, dont le sol se compose de limon sableux. Zone de rusticité 5A. Pommiers tous de type semi-nain sur pied de greffe m. 111 et m.7 de 25 ans d'âge.
DATE DE RÉCOLTE:	De septembre à novembre.
FORMAT:	375 ml and 200 ml
% ALC./VOL.:	11.2 %
DENSITÉ:	1.076
ACIDITÉ TOTALE:	8,4 g/l H ₂ SO ₄
SUCRES RÉDUCTEURS:	180 g/l
PH:	3.6

MÉTHODE DE FABRICATION (CRYOCONCENTRATION): Les pommes cueillies durant la récolte automnale sont entreposées jusqu'au premier gel où elles seront soumises et exposées au froid hivernal pour être ensuite pressées. La pomme ayant subi plusieurs gelées voit son jus déjà concentré. Ce moût devra être concentré de nouveau par l'action du froid naturel avant que la fermentation du cidre de glace ne commence. Ensuite, nous soutirons le liquide très concentré pour commencer la fermentation à basse température (3 à 4 mois) en cuves d'inox. Le vieillissement se poursuit durant 12 mois en procédant au bâtonnage des lies régulièrement.

NOTES DE DÉGUSTATION : Nez suave, fin et complexe avec des notes d'épices, d'abricot et de miel. Pour qu'il se révèle pleinement, la température de service serait située entre 4 et 7 degrés. Parfait compagnon du bleu, chèvre chaud et de la Tatin. Le côté confit de ce nectar saura se marier avec les plus audacieux desserts, sans oublier les terrines et le foie gras sous toutes ses formes.