

# CRYO DE GLACE

PRESTIGE

Fiche Technique



<b>PRODUCTEUR :</b>	CIDRERIE CRYO inc. 85 rang des Étangs, Mont-Saint-Hilaire.
<b>TYPE DE PRODUIT :</b>	Cidre de Glace.
<b>VARIÉTÉ DE POMMES :</b>	Cortland.
<b>TERROIR:</b>	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.
<b>DATE DE RÉCOLTE:</b>	janvier.
<b>FORMAT:</b>	200 ml
<b>% ALC./VOL.:</b>	11,2%
<b>DENSITÉ:</b>	1,094
<b>ACIDITÉ TOTALE:</b>	7,7 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
<b>SUCRES RÉDUCTEURS:</b>	240 g/L
<b>PH:</b>	3,7

**MÉTHODE DE FABRICATION (CRYOEXTRACTION):** Lors des premiers grands froids hivernaux, généralement en janvier, les pommes qui ont eu le courage de rester accrochées aux branches (environ 40 % seulement de la production) sont récoltées à des températures avoisinant les -20° Celsius. La pomme est cueillie à la main pour être pressée gelée. Les fruits sont en quelque sorte confits dans l'arbre : l'air froid et le vent « cuisent » les pommes, font évaporer l'eau des fruits qui prennent alors un goût exquis. Cette méthode produit un très faible rendement. Le moût récolté est fermenté à basse température en cuves d'inox durant 5 mois. Un élevage sur lie d'un minimum de 4 mois vient porter la touche finale de ce produit unique.

**NOTES DE DÉGUSTATION:** Le nez très fidèle à la pomme qui le caractérise, vif et parfumé, prend une dimension complexe en bouche, exprimant ainsi le sucre d'orge, les fruits exotiques, le litchi et une délicate finale de noisette. Ce produit unique peut certainement accompagner à merveille un granité, un sorbet de petits fruits ou des truffes au chocolat à 85 % de cacao, mais le summum est de l'apprécier servi à 6 degrés en prestigieuse compagnie.