



La Face Cachée – DÉGEL 2005

NEIGE FONDANTE...

Dégel est un cidre tranquille et sec qui rappelle le vin blanc. Il est issu des sucres toujours emprisonnés dans la glace à l'origine du cidre de glace *Neige*. Ainsi, lorsque la température extérieure s'élève, que le printemps s'annonce et que l'eau ruisselle, on récolte la deuxième coulée du moût. S'en suit une fermentation à basse température qui dure six à sept mois.

*Coupe d'or, Coupe des Nations de Québec, 2006.

www.cidredeglace.com

Catégorie

cidre tranquille
(s'apparente à un vin blanc).

Variétés de pommes

80% McIntosh (pomme connue pour sa saveur sucrée et acide) & 20% Spartan (pomme ferme et très sucrée au léger goût de poire).

Rendement

1 litre = 8 kg environ
de pommes sélectionnées.

Teneur en alcool

12% alc. /vol.

Taux d'acidité totale

4,5 g/litre.

Teneur en sucre

avant fermentation: 240 g/L,
résiduels: 15 g/L.

Taux de glycérol

n/a

Description

visuelle:
Affiche une robe d'un
jaune vert dont la couleur
est nette et franche.

olfactive:
Nez fin et fruité - alliant
la pomme fraîche, très
mûre - et végétal.

en bouche:
Sec, frais et fuité à
souhait, les saveurs sont
souples. Présence d'une
légère amertume. Dégel
offre une belle longueur en
bouche.

Terroir

Sol caillouteux, il capte
la chaleur du soleil pour
la restituer la nuit.

Climat

Micro-climat favorable
à la culture de la pomme;
bon équilibre de
précipitations,
d'ensoleillement et
d'enneigement.

Conservation

Prêt à boire, Dégel se boit
jeune.

Harmonisation

Prendre en apéritif ou pour
accompagner un plat de
viande blanche, de poisson
ou de sushi.

Servir bien froid (6 °C).

Appréciations

« [...] le mellifère et satiné Dégel, [...] tous représentent la quintessence québécoise des produits de la pomme. »

François Chartier,
Dr Botrytis & Mr Cinerea..., web 2006

Format disponible

Dégel - 750 ml

SAQ + 10661486

LA FACE CACHÉE DE LA POMME

617, Route 202, Hemmingford (Québec) Canada J0L 1H0

T 450 247-2899 F 450 247-2690

info@cidredeglace.com // ventes@cidredeglace.com