



La Face Cachée – NEIGE 2006

LA SEULE NEIGE QUI RÉCHAUFFE...

- 1- *Médaille d'or, Concours Mondial de Bruxelles, 2007.
- 2- *Médaille d'or, Finger Lakes International Wine Competition, 2007.
- 3- *Médaille d'or, Ottawa Wine & Food Show, 2007.
- 4- *Médaille d'or, Coupe des Nations de Québec, 2007.
- 5- *Médaille d'argent, Sélections Mondiales, 2007.
- 6- *Médaille d'or, Cellars of the World, oct. 2006.
- 7- *92 points, Wine & Spirits, automne 2006.
- 8- *Médaille d'argent, Vinales Internationales, 2006.
- 9- *Médaille de bronze, All Canadian Wine Championships, 2005.
- 10- *Médaille d'argent, Sélections Mondiales, 2004.
- 11- *Médaille d'or, Coupe des Nations de Québec, 2002.
- 12- *Mention découverte, Sélections Mondiales, 2002.
- 13- *«Tendances & Innovations», SIAL de Paris, 2002.

Neige provient de pommes cueillies à l'automne et pressées à Noël, dont le jus est conservé à l'extérieur, au froid hivernal, afin d'en séparer naturellement le sucre de l'eau par le phénomène de cryoconcentration. C'est alors que l'on récolte le précieux sirop pour le faire fermenter lentement, selon les règles de l'art entre 6 et 7 mois.

www.cidredeglace.com



Catégorie

cidre de glace
(liqueureux naturel).

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 = 14 kg environ
de pommes sélectionnées.

Teneur en alcool

12% alc. /vol.

Taux d'acidité totale

10 à 12 g/litre.

Teneur en sucre

avant fermentation: 360 g/L,
résiduels: 150 g/L.

Taux de glycérol

10 à 12 g/litre.

Description

visuelle:
affiche une robe ambrée
intense aux larmes
grasses.

olfactive:
nez alliant la pomme
fraîche, très mûre et des
notes boisées.

en bouche:
attaque très goûteuse et
moelleuse, persistante et
tendue. Un régal
d'équilibre entre sucre et
acidité. On savoure
pleinement le fruit avec
des pointes de vanille en
finale.

Terroir

Sol caillouteux et argileux
qui donne des pommes
très goûteuses.

Climat

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

Conservation

Prêt à boire, il possède
néanmoins une capacité de
vieillesse qui permet
de le savourer pendant
plusieurs années (entre
2007 et 2016).

Harmonisation

Seul à l'apéro.
Avec un foie gras poêlé
en entrée ou, avec un
vieux cheddar (p.e. le
Chèvre Noir).

Servir froid, à 6 °C.

Appréciations

« /.../ les contrastes
sucre-acidité suggérés par
ce moelleux au fruité tout
simplement éclatant, pour
ne pas dire épétant. »

Guide Aubry 2008

Disponibles à la SAQ

NEIGE - 1,5 L +10303996
NEIGE - 500 ml +00883975
NEIGE - 375 ml +00744367
NEIGE - 200 ml +00733188
NEIGE - 50 ml +10330337
Coffret NEIGE 200 ml +10285118
Coffret NEIGE 4 X 50 ml +10554381

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