



**DES
GLACES**

**375 ml
10 % alc./vol.**

**SERVICE
8 °C À 10 °C**

**FOIE GRAS
FROMAGE
DESSERT**



VARIÉTÉS

McIntosh, Cortland, Empire, Liberty, Trent.

CIDRIFICATION

Le cidre de glace est obtenu par cryoconcentration, procédé qui consiste à geler le moût l'hiver pour en extraire un sirop concentré, riche en sucre et en saveurs. Ce nectar est fermenté à basse température durant six à huit mois, pour donner ce superbe cidre Des Glaces.

RÉSULTAT (10 % alc./vol.)

Il en résulte un cidre de glace aux arômes subtils et complexes. Il est onctueux en bouche, avec une belle acidité soutenant agréablement cette concentration de saveurs. Bonne longueur et fin de bouche toute en finesse.

SERVICE

Servir frais 8°C à 10°C

Il accompagne à merveille le foie gras, les fromages affinés et les desserts.

Cidrerie du Minot
376, chemin Covey Hill
Hemmingford (Québec) JOL 1H0
Tél. : 450 247.3111
www.duminot.com