Clos Saragnat Avalanche

Cidre exhibant une couleur jaune ambré foncé. Nez puissant aux arômes de cassonade, de miel et de sirop de pêche. Prenez plaisir à savourer ce cidre doux manifestant une très grande fraîcheur. À cela s'ajoutent des saveurs de pomme mûre et de fruits cuits. Il dévoile une texture onctueuse qui se prolonge dans une longue finale.

Producteur: Clos Saragnat
Pays: Canada
Région: Québec
Appellation: Cidre de glace
Millésime(s): 2014
Format: 200 ml
Taux d'alcool: 11.0%
Taux de sucre: 220 g/L
Code S.A.Q.: 11133221
Statut S.A.Q.: Approvisionnement continu
Bio: Biologique
Prix (particulier): 27.40$
Prix (licencié): 23.83$
Disponibilité: Disponible

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca

Viticulture

Le cidre de glace Avalanche est un cidre de glace certifié biologique, entièrement obtenu par cryoextraction. Avalanche est donc issu à 100% de pommes gelées. Ces pommes, anciennes, modernes ou sauvages n'ont jamais reçu le moindre traitement, car elles ont été choisies en fonction de leur résistance naturelle aux maladies, et à leur maturité très tardives. Le verger est cultivé en agro-écosystème, ce qui est la meilleure façon de gérer les insectes. Seules des poules sont affectées au travail du sol.

Vinification

La vinification est entièrement naturelle, sans aucun produit oenologique. Les levures sont des levures sauvages, se déposant sur les fruits lors de la maturité. L'élevage dure deux ans sur lies de fermentation, sans aucun soutirage. Avalanche est filtré et légèrement sulfité juste avant la mise en bouteille.

Accords vin et mets

Il accompagne le foie gras, la tome de chèvre, le vieux gouda, ou seul chambré, comme dessert.

Pour un meilleur service

Servir à 15°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, Le bouchon étant ciré, il peut vieillir debout sans aucun risque qu'il devienne bouchonné.

Christian Barthomeuf

Clos Saragnat

CANADA

C'est à Frelighsburg, sur l'emplacement d'un des plus vieux vergers du Québec qui étend ses 35 hectares à 220 mètres d'altitude sur les flancs ensoleillés du Mont Pinacle, sentinelle des Appalaches, que Louise Dupuis et Christian Barthomeuf ont fondé, au printemps 2003, "Clos Saragnat". Le site, choisi en raison de sa situation géographique privilégiée, à 1 km de la frontière US (Vermont) et donc sur le 45ème parallèle, jouit d'un ensoleillement idéal pour un vignoble. Christian, qui fut un des pionniers de la viticulture contemporaine du Québec, planta le premier vignoble de Dunham en 1980 et fonda le Domaine des Côtes d'Ardoises, créa le cidre de glace en 1989, puis planta le premier vignoble de Sutton ainsi que de Frelighsburg. Clos Saragnat est également un centre de recherche spécialisé en viti-viniculture et en vinification fruitière. Lauréats de nombreux prix, et récompensé par de nombreuses médailles d'or et autres distinctions, il a en outre conçu les vignobles de Chapelle Ste Agnès et contribué au succès national de La Face Cachée de la pomme et international de Domaine Pinnacle.