

Canada  
Quebec



## Petit Frisson Cidre de Glace

Belle robe d'un doré éclatant. On devine également l'aspect liquoreux du produit par son onctuosité. Le nez dévoile des arômes profonds de pommes fraîches. En le laissant vieillir quelques mois en bouteille, des arômes un peu plus complexes d'ananas, d'abricot et de vanille se développeront. En bouche, Petit Frisson présente une acidité agréable venant équilibrer le sucre de la pomme concentrée par le froid.

## Informations Techniques

Cépages Mcintosh, Cortland, Empire, Golden Russet  
Région Québec, Mont Saint Hilaire

Climat Continental Frais

Vinification 2 Méthodes utilisées : La cryoconcentration et la cryoextraction.

**La cryoconcentration :** Cette méthode consiste à récolter les pommes à l'automne, puis à les conserver au frais, jusqu'au pressage des fruits à l'hiver. Le jus est alors entreposé dans des contenants à l'extérieur dans le froid de l'hiver. Lentement, l'eau gèle et se sépare du sucre, le moût est récolté par gravité. Par la suite, le moût récolté va fermenter en cuve à basse température pour une période qui dure de six à sept mois.

**La cryoextraction :** Cette méthode consiste à laisser les pommes geler sur les arbres. Elles sont cueillies l'hiver, lorsque la température oscille entre -8° C et -15° C. Les pommes sont ensuite pressées encore gelées et on recueille le nectar qui sera fermenté à basse température.

Alcool 10,00%

Sucre Rés. 130 g/l

Garde 5 à 10 ans

T° de service 6 °C



*Sélection Olivier Poussier*

*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)

P  
E  
T  
I  
T  
&  
F  
I  
L  
S



## Quebec

Avec 808 hectares de vignes, le Québec, situé entre le 43° et 45° parallèle produit des vins secs effervescents et liquoreux à partir d'hybrides avec les cépages vidal, frontenac, seval blanc, marechal foch et sainte-croix. La production se concentre aux alentours des villes de Montréal et de Québec.

## Petit & Fils

"Depuis plus d'un siècle, la famille Petit accueille chaque automne des milliers de visiteurs pour la récolte des pommes. La pomme a inspiré à la famille de nombreuses fantaisies culinaires mais ce n'est qu'en 1990 que le domaine a commencé à produire un cidre de glace. Le climat québécois est connu pour ses longs hivers et ses courtes saisons estivales. Situés à flanc de montagne, les vergers Petit et fils bénéficient de la protection du mont Saint-Hilaire. En effet, les vergers sont moins exposés aux violentes intempéries qui sont dommageables pour les cultures. De plus, l'escarpement des plantations permet une meilleure circulation des masses d'air, protégeant ainsi les vergers des gelées précoces ou tardives qui peuvent être dévastatrices pour les récoltes. Les pommes dont se sert à



la famille Petit pour obtenir le cidre de glace sont issues d'une cueillette tardive afin d'obtenir la maturité maximale du fruit. Après la récolte, à la fin décembre, les pommes sont exposées aux rigueurs de l'hiver. Cette méthode, appelée cryoconcentration ou concentration par le froid, a pour effet de concentrer le sucre contenu dans le fruit en gelant l'eau. Ensuite, en pressant la pomme gelée, on en tire un maximum de nectar. Le jus ainsi obtenu est aussi exposé au froid de l'hiver québécois afin d'assurer une concentration suffisante pour l'obtention du pourcentage d'alcool voulu. Durant les froides nuits d'hiver, la magie s'opère dans les cuves. L'eau cristallisée sera récupérée afin de soutirer un nectar de pomme des plus concentrés."

*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)