LA FACE CACHÉE DE LA POMME

RÉCOLTE D'AUTOMNE 2010

NEIGE

AMBRE DU QUÉBEC

Élaboré depuis 1994, le cidre de glace NEIGE Première est le produit phare de *La Face Cachée de la Pomme*. Il fut le tout premier cidre de glace à être commercialisé au Québec et dans le monde.

Le NEIGE NOIR est sans doute le secret le mieux gardé de La Face Cachée. **NEIGE NOIR 2010** est la 5ième édition de cet ambre du Québec (l'équivalent du Pommeau en France). NEIGE NOIR est libéré une seule fois par année. Offert en édition limitée, ce rarissime ambre du Québec est de ce fait très convoité. Assurez-vous d'être inscrit sur notre «Liste noire» pour en être avisé en premier! *listenoire@lafacecachee.com*

TYPE: Ambre du Québec (mistelle de pomme). Élaboré et mis en bouteille à la propriété. Produit du Québec, **18 % alc./vol.**

VERGER: Situé en Montérégie, à la frontière de l'État de New York. Jadis, la mer de Champlain couvrait le sol rocailleux.

CLIMAT: Microclimat idéal. Journées ensoleillées à l'automne et nuits fraîches. Hivers longs et très froids.

MÉTHODE: Les pommes sont récoltées à la main, à l'automne, et conservées au frais jusqu'à la fin décembre. Une fois l'hiver arrivé, les fruits sont pressés et le jus obtenu est placé dehors aux grands froids de janvier. En se cristallisant, l'eau se sépare des sucres par CRYOCONCENTRATION NATURELLE. Après quelques jours de froid intense, le moût concentré, représentant le quart de la quantité initiale de jus, est recueilli par gravité. On a mis de côté une partie de l'assemblage des jus de NEIGE Première 2010 pour y ajouter notre propre eau-de-vie de pommes. (67% alc./vol.) Le nectar ainsi muté a ensuite vieilli 3 années en barriques de chêne avant d'être embouteillé.

ÉLEVAGE: sur lie, trois années en barriques de chêne
SUCRE : 280 g/L résiduels

VINIFICATEUR: Christophe Etchebar

Récolte d'automne 2010 : 80 % McIntosh, 20% Spartan.

Robe ambrée profonde aux reflets dorés.

Raisins de Corinthe, rhum ambré, figues, dattes, gâteau aux fruits, pruneaux et oranges confites.

Élégant et complexe. Noix de grenoble et cire d'abeille.

Tagine d'agneau, carré aux dattes ou au digestif, en bonne compagnie!

10°C Servir frais.

Prêt à boire, il possède néanmoins une capacité de vieillissement qui permet de le savourer pendant plusieurs années (9 ans).

> «Je suis bouche bée devant la beauté sereine, l'originalité, l'harmonie et la profondeur de ce muté qui n'a rien à envier aux meilleurs flocs de Gascogne et autres pineaux des Charentes.»
>
> Jean Aubry, *Guide Aubry 2013*, «Top 10» p. 116.

ÉDITION LIMITÉE: 5 800 bouteilles.

LAFACECACHEE.COM
VENTES@LAFACECACHEE.COM
T 450.247-2899 F450.247.2690

SAQ Signature
500 ml/+11401926