



NEIGE

CIDRE DE GLACE

Tout a commencé au début des années 2000 avec le lancement de NEIGE Première, le premier produit commercialisé sous la dénomination « **cidre de glace** ». Depuis, NEIGE est une référence dans la catégorie.

NEIGE puise son inspiration du froid et sa philosophie dans un terroir unique et dans la force de sa nature environnante.

La **puissance du froid Canadien** permet de transformer la pomme en un produit d'exception : le cidre de glace NEIGE.

C'est un produit emblématique du **Québec** qui puise son authenticité dans la force de l'hiver canadien.

Avec sa bouteille iconique et son storytelling fort, NEIGE séduit les amateurs comme les professionnels à la recherche d'un produit haut de gamme, distinctif et profondément **ancré dans son terroir**.

Bien plus qu'un simple vin de dessert, le cidre de glace NEIGE s'accorde aussi bien avec un foie gras ou un dessert au chocolat qu'avec des huîtres ou des fromages à pâte persillée.

Sa fraîcheur naturelle et sa richesse en font un produit original, élégant, idéal pour les **tables festives, les cadeaux premium et les accords audacieux**.



NEIGE

CIDRE DE GLACE

Élaboré à partir de pommes fraîches cueillies à la main, principalement la **McIntosh**, NEIGE est issu d'un procédé 100 % naturel appelé cryoconcentration.

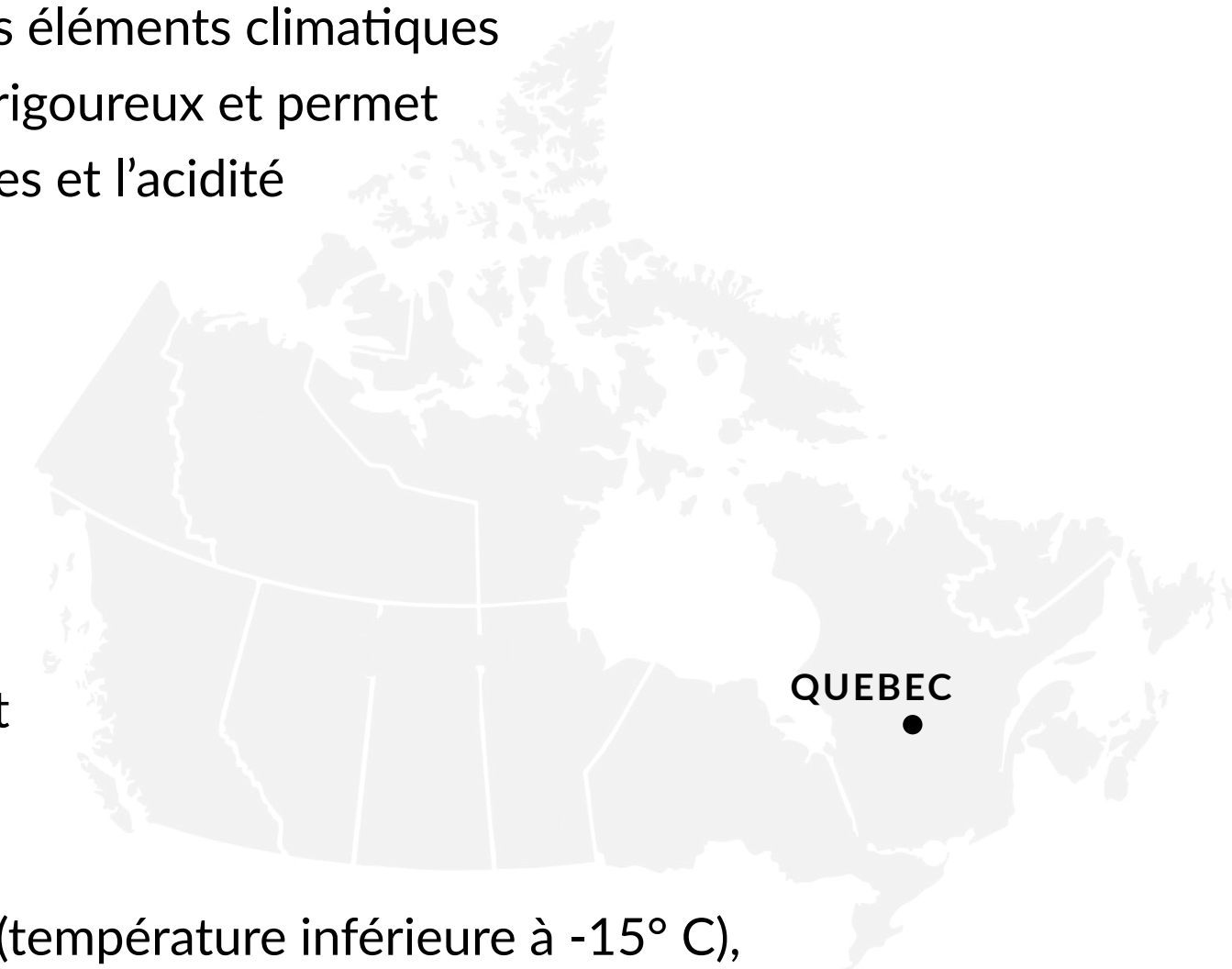
Cette **méthode naturelle** utilise les éléments climatiques du froid intense et pur des hivers rigoureux et permet de concentrer les sucres, les arômes et l'acidité du jus de pomme.

Lors de la baisse progressive de la température, l'eau contenue dans le jus de pomme, gèle.

La quantité de glace augmentant progressivement, les solides se concentrent lentement, renforçant **douceur et saveurs sans aucun additif artificiel**.

Il faut quinze jours de grand froid (température inférieure à -15° C), obtenus grâce aux vagues de froid successives, en janvier et en février, pour obtenir la concentration recherchée.

Ce savoir-faire artisanal permet d'obtenir un **cidre liquoreux au profil complexe et équilibré** : des notes de pomme mûre, de miel, d'agrumes et une fraîcheur remarquable.



NEIGE

CIDRE DE GLACE

Notes de dégustation :

Le cidre de glace offre une palette riche de saveurs, des notes audacieuses et complexes de fruits mûrs, de pommes fraîches, d'agrumes, de miel et de caramel.

Sa texture rappelle celle d'un vin de dessert, avec une acidité équilibrée qui met en valeur sa douceur, offrant une finale toute en fraîcheur.

Accords :

Foie gras, fromage à pâte persillée, fromages bleus, huîtres ou desserts au chocolat

37,5cl - 10%

