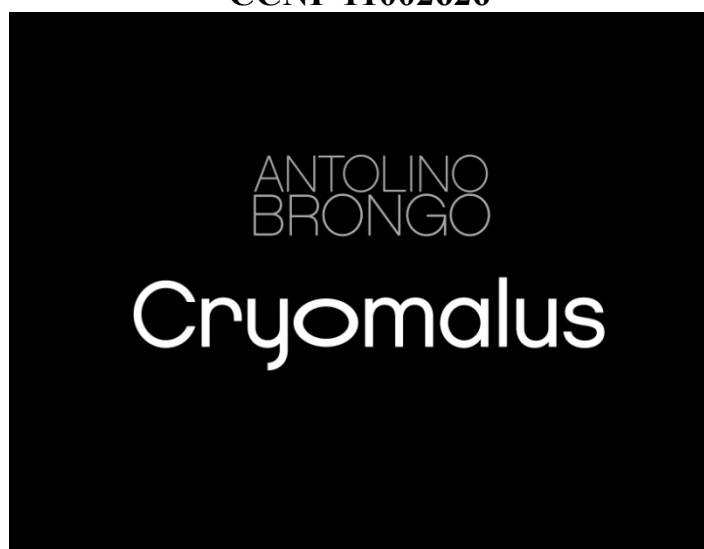


CRYOMALUS 2008

CCNP 11002626



Cryomalus est né de notre volonté de produire un cidre de glace haut de gamme à partir du terroir unique du Québec. Les changements de températures radicaux entre les saisons nous permettent de cultiver la pomme en été, d'atteindre une pleine maturité du fruit en automne ainsi que de conserver et mûrir la pomme en hiver.

Tout notre procédé de maturation respecte les changements naturels de températures et aucun froid artificiel n'est mis à contribution : c'est donc la nature qui détermine nos étapes de travail. Le résultat en est un cidre de glace exceptionnel, rempli d'arômes et de complexité, régi par l'équilibre parfait entre le sucre et une fine acidité, tout cela grâce à cette maturation naturelle!

CIDRIFICATION

Récolte:	2008
Date de la récolte:	Du 8 septembre au 8 octobre.
Variétés:	57 % McIntosh 18% Empire 16% Lobo 9% Spartan
Passerillage:	De septembre à janvier, maturation sur palettes à température ambiante extérieure.
Pressage:	Entre 40 et 45 jours à -5°C. Cryo extraction du moût à Brix 32.
Fermentation:	60 jours à 12°C dans des cuves de 3000 l en acier inoxydable.
Élevage:	6 mois sur lie à très basse température

POMICULTURE

Endroit	Saint-Joseph-du-Lac
Âge moyen des pommiers:	50 ans
Altitude:	110 à 150 m
Pente et Exposition:	3% sud-est
Plantation:	2000 pommiers / 6 hectares
Sols:	Dépôt glaciaire sablonneux-graveleux
Production:	12 hectolitre/hectare
Date de floraison:	15 mai

RÉCOLTE 2008

Climat:	Ce fut un printemps dans les normales de saisons en ce qui a trait à la pluie et à la température. L'été a été plus pluvieux que la moyenne, et l'automne très sec, idéal pour la saison de la récolte.
Pluviométrie:	avril à octobre 635,8 mm
Production:	17 000 bouteilles de 375 ml
Notes de dégustation:	D'une couleur riche dorée et légèrement rosée, le Cryomalus 2008 a de fines notes de noisettes et d'abricot au nez. En bouche, l'intensité de saveurs florales et la subtilité des arômes de fruits rouges laissent une impression fine et persistante de miel. Une longueur en bouche exceptionnelle due à l'équilibre entre le sucre et l'acidité permet une multitude d'accords avec des mets, des fromages et des desserts.
Vieillessement:	Dans de bonnes conditions de conservation, Cryomalus peut vieillir plus de 10 ans.

SERVICE : 10 À 12°C

DÉTAILS ANALYTIQUES:

Degré d'alcool:	10 % alc./vol.
Acidité totale:	11 g/l
PH:	3,5
Acidité volatile:	0,55
SO2 total:	230 mg/l
Sucre résiduel:	160g/l