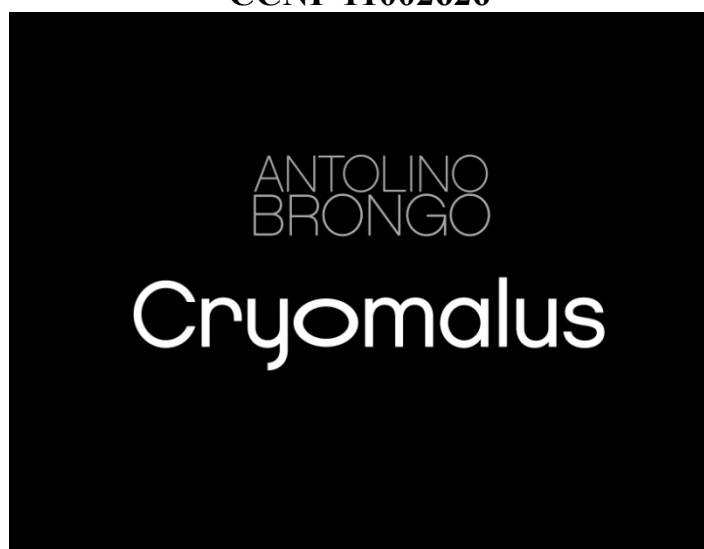


# **CRYOMALUS 2009**

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:                  | 2009   |
| Date de la récolte:       | Du 8 septembre au 8 octobre.   |
| Variétés:                 | 48 % McIntosh<br>16% Spartan<br>16% Lobo<br>11% Empire<br>9% Cortland              |
| Passerillage:             | De septembre à janvier, maturation sur palettes à température ambiante extérieure. |
| Concentration des sucres: | Naturelle, cryo-extraction, 330g/l de sucre  |
| Fermentation:             | 60 jours à 12°C dans des cuves de 3000 l en acier inoxydable.                      |
| Élevage:                  | 9 mois sur lie à très basse température  |
| Collage :                 | Naturelle  |

## 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 hectolitres/hectare               |
| Date de floraison:      | 21 mai                               |

## RÉCOLTE 2009

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Climat:               | Les températures du printemps et de l'été sous les moyennes. L'été a été très pluvieux, et l'automne dans les normales de saison   |
| Pluviométrie:         | avril à octobre 850,8 mm   |
| Production:           | 17 000 bouteilles de 375 ml  |
| Notes de dégustation: | D'une couleur riche dorée et rosée, le Cryomalus 2009 développe un nez tout en fruit rouge et légèrement floral. En bouche, on dénote une structure fine et mielleuse avec une fin qui tire sur le fruit sauvage. Superbe équilibre entre l'élégance et la longueur en bouche! |
| Vieillessement:       | Dans de bonnes conditions de conservation, Cryomalus peut vieillir plus de 10 ans.   |

**SERVICE : 10 À 12°C**

### **DÉTAILS ANALYTIQUES:**

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Degré d'alcool:   | 9 % alc./vol. |
| Acidité totale:   | 9 g/l         |
| PH:               | 3,5           |
| Acidité volatile: | 0,4           |
| SO2 total:        | 37 mg/l       |
| Sucre résiduel:   | 150g/l        |