

FLEURON DU TERROIR QUÉBÉCOIS...



Une véritable découverte

Domaine Pinnacle se compose d'un verger et d'une cidrerie familiale situés sur le versant sud du Mont Pinnacle dans les Cantons-de-l'Est. Ici, au 45e parallèle – la même latitude que les régions viticoles les plus reconnues au monde – les conditions de croissance idéales en été et la rigueur de nos hivers québécois se conjuguent pour créer des nectars délectables, qui ne se comparent à aucun autre produit que vous avez dégusté auparavant.



Riches, dorés et complets en bouche, les cidres de glace du Domaine Pinnacle sont faits d'un mélange exceptionnel de six différentes variétés de pommes cueillies à la main après les premières gelées, pressées tard dans la saison et fermentées lentement jusqu'à la perfection. Le nectar doux et généreux qui en résulte a permis à ce fleuron du terroir québécois de se tailler une place renommée à travers le monde. Dotés d'un équilibre exquis et prêts à boire maintenant, ces produits se bonifient avec le temps et peuvent être conservés plusieurs années.

Les authentiques cidres de glace du Domaine Pinnacle sont entièrement naturels et sans additifs.

Servir très frais en apéritif, avec du foie gras, des fromages fins, une variété de desserts ou simplement seul en conclusion d'un excellent repas.

Honneurs

Depuis la première récolte en 2000, les critiques, les chefs ainsi que les sommeliers ont proclamé les cidres de glace du Domaine Pinnacle comme étant une réalisation et une innovation établissant une nouvelle référence d'excellence pour les produits du terroir.

Lauréats de 9 médailles d'or lors d'importantes compétitions nationales et internationales et gagnants de plusieurs autres prix et honneurs, les produits de première qualité du Domaine Pinnacle sont maintenant savourés par des connaisseurs dans plus de 20 pays.



« Coup de cœur. » « ... le nirvana du cidre de glace. »
François Chartier (La Sélection Chartier 2004)

« À ne pas manquer... Tout à fait original. »
Jean-François Demers (Le Doyen)

« Meilleur Choix 2006 »
Guonaël Revel (Les Vins Sélection 2006, Éditions Dobeur)

« Premier cidre de glace pétillant au monde, le p'tit dernier du réputé Domaine Pinnacle ne laissera personne froid ! »
Louise Gagnon (Châtelaine)

« **** » « Calvados et vin de glace sur le nez et le palais, douce acidité pour manier le goût sucré. »
Malcolm Anderson (Montreal Gazette)

« Notre favori, (Domaine) Pinnacle, complètement parfaitement le foie gras, une autre spécialité du Québec. »
Patricia Harris et David Lyon (Boston Globe)



La salle de dégustation et la boutique sont situées au cœur d'un verger de 430 acres, à seulement 5 km du pittoresque village loyaliste de Freilighsburg. Les visiteurs peuvent faire la tournée des lieux, goûter et acheter les cidres de glace embouteillés au domaine ainsi que d'autres produits locaux, tout en profitant des vues spectaculaires qu'offre la proximité des Montagnes Vertes du Vermont et les Adirondacks de l'Etat de New-York.



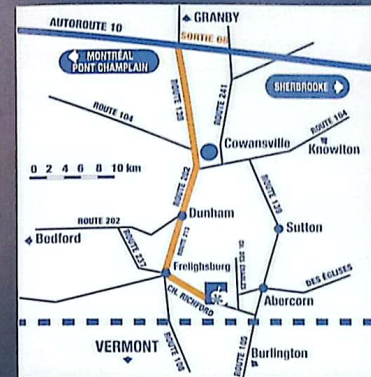
Venez déguster la gamme des cidres de glace - Pinnacle - dès aujourd'hui !

Pour de plus amples renseignements concernant tous nos produits, des suggestions de service, des recettes et autres nouvelles, nous vous invitons à consulter notre site Internet au :

www.domainepinnacle.com

Venez nous visiter !

La salle de dégustation et la boutique sont ouvertes tous les jours en saison (mai-décembre) de 10 h à 17 h.



Directions

Autoroute 10 → Sortie 66 → Route 199 Sud (Cowansville) →
Route 202 Ouest (Dunham) → Route 213 Sud (Freilighsburg) →
Route 237 Sud → tournez à gauche sur le ch. Richford jusqu'au numéro 150

À 1 heure de Montréal (Pont Champlain)
3 heures de la Ville de Québec
1 heure de Burlington, Vermont



150, chemin Richford, Freilighsburg (Québec) Canada J0J 1C0
Tél : 450 298-1226 • Téléc : 450 298-1223

www.domainepinnacle.com

Du l'alchimie du froid de nos hivers rigoureux
transforme les pommes en or liquide

A QUÉBEC TASTE SENSATION!



As if by alchemy, extreme winter cold transforms apples into liquid gold

A True Discovery

Domaine Pinnacle is a family-owned orchard and cidery located on the southern slopes of Pinnacle Mountain in the Eastern Townships of Québec, Canada. Here along the 45th parallel – the same latitude as the world's renowned wine regions – ideal summer growing conditions and frigid Québec winters join forces to create opulent and delightful nectars unlike anything else you've tasted before.



Rich, golden and full-bodied in the glass, Domaine Pinnacle's ice ciders are made from an exclusive blend of 6 different varieties of apples, hand-picked and pressed late in the season, then slowly fermented to perfection. The result is a stunning and unique Québec taste sensation: velvety smooth, complexly-flavoured and with an incredibly long-lasting finish. Exquisitely balanced and wonderful to drink right now, these products will continue to improve with age and can be enjoyed for many years to come.

Authentic Pinnacle ice ciders (also known as "ice apple wines") are all-natural with no additives.

Serve well chilled as an aperitif, with foie gras, fine cheeses, a variety of desserts or simply to end a perfect meal.

Critically Acclaimed

Since the first vintage in 2000, critics, chefs and sommeliers alike have heralded Domaine Pinnacle's ice ciders as an accomplishment and an innovation that sets a new standard for fine, regional products.

Recipients of 9 gold medals in major national and international competitions, and winners of numerous other awards and accolades, Domaine Pinnacle's top-quality products are now savoured by connoisseurs in over 20 countries.



"**"** *"Covados and icewine on the nose and palate, gentle acidity to handle its sweetness."*
Malcolm Anderson (Montreal Gazette)

"Our favorite, (Domaine) Pinnacle, makes a perfect complement to one of Québec's other specialties, foie gras."
Patricia Harris and David Lyon (Boston Globe)

"Highly Recommended..." *"...The nirvana of ice cider."*
François Chartier (La Sélection Chartier 2004 wine guide)

"Not to be missed... Altogether original."
Jean-François Demiers, (Le Devoir newspaper)

"The first Sparkling Ice Cider in the world, the latest addition to the Domaine Pinnacle family won't leave anyone cold!"
Louise Gagnon (Châtelaine)

"BEST CHOICE 2006"
Guénaél Revel (Les Vins Sélection 2006 wine guide, Éditions Debeur)



The tasting room and boutique at Domaine Pinnacle is located in the heart of the 430-acre apple orchard, just 5 km from the picturesque Loyalist village of Frelighsburg. Visitors can tour the grounds, taste and purchase the estate-bottled ice ciders and other local products while enjoying spectacular views of the nearby Green Mountains of Vermont and the Adirondacks of New York State.



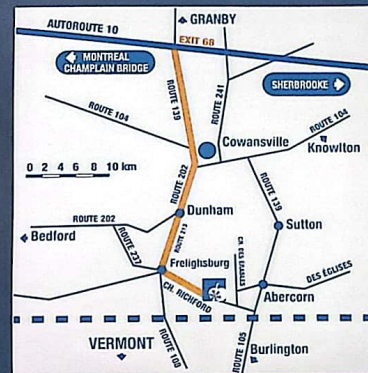
Come taste the entire range of Pinnacle ice ciders today!

For further information about all of our products, including serving suggestions, recipes and other news, please visit our website at :

www.domainepinnacle.com

Visit Us Soon!

The tasting room and boutique is open daily in season (May–December) from 10 a.m. to 5 p.m.



Directions

Highway 10 → Exit 68 → Route 139 South (Cowansville) → Route 202 West (Dunham) → Route 213 South (Frelighsburg) → Route 237 South → Turn left on Richtford Road to number 150.

1 hour from Montréal (Champlain Bridge)
3 hours from Québec City
1 hour from Burlington, Vermont



150 Richtford Road, Frelighsburg (Québec) Canada J0J 1C0
Phone: 450 298-1226 • Fax: 450 298-1223

www.domainepinnacle.com