



La Cidrerie du Minnot, fondée en 1987, possède ses propres vergers sur un domaine de 52 hectares, situé au sud-ouest du Québec. Ce site idéal en cidriculture se particularise par son sol graveleux et son microclimat. Il offre ainsi des conditions exceptionnelles pour la culture des variétés de pomme utilisées par la Cidrerie du Minnot.

Toutes les étapes de l'élaboration se font à la propriété garantissant la qualité des cidres DU MINOT. Produits de notre terroir québécois, les cidres DU MINOT sont les témoins de la qualité du travail et de la passion des propriétaires récoltants Joëlle et Robert Demoy.

Cidrerie du Minnot, fondée en 1987, is located on a 52-hectare estate located in Quebec South-Western region. Ideal for cider production because of its gravelly soil and microclimate, the domain offers exceptional growing conditions for several apple varieties needed by Cidrerie du Minnot.

Every step in the making of DU MINOT ciders is carried out on the premises to guarantee quality and authenticity. Owners Joëlle and Robert Demoy are proud of their DU MINOT ciders inspired by their passion and time-honoured family tradition of cider making.

Trois règles d'or à la Cidrerie du Minnot.

- Le cidre est l'expression de sa matière première soit les pommes cueillies à la main.
- Aucune addition de sucre n'est nécessaire dans l'élaboration de nos cidres.
- L'effervescence de nos cidres est toujours naturelle.

Three golden rules at Cidrerie du Minnot.

- Cider is the finest expression of turning hand-picked apples into gold material
- No sugar is added in the making of our ciders
- Our ciders are all naturally effervescent

DISTRIBUTEUR - EUROPE: LES VINS DU MONDE

LES HAUTS DE COUERON
RUE DES IMPRIMEURS
COUERON 44220 FRANCE
www.vinsdumonde.com
+33 2 40 56 75 75

CIDRERIE DU MINOT

376, chemin Covey Hill
Hemmingford
Québec, Canada
J0L 1H0

Tél.: (450) 247-3111
Télec.: (450) 247-2684

www.duminot.com

Cidrerie du Minnot



CRÉMANT de GLACE™

Variétés:
McIntosh, Cortland, Empire, Liberty, Trent.

Le résultat:
Aux arômes subtils et complexes de pomme confite et d'abricot du cidre de glace, s'ajoute la fraîcheur bien connue du Crémant de pomme. Quant à sa partie aérienne, la finesse toute naturelle des bulles et son acidité légèrement nerveuse permettent au Crémant de Glace d'atteindre le summum de l'effervescence.

Service:
Servir entre 6°C et 8°C, à l'opéro. Il accompagne parfaitement le foie gras, les fromages affinés et les desserts fruités ou chocolatisés.

Variétés:
McIntosh, Cortland, Empire, Liberty, Trent

Result:
A sparkling cider that exudes subtle and complex aromas of candied apple and apricot which are typical of ice cider. As for its aerial notes, its fine naturally-occurring bubbles and slightly nervous acidity are what place Le Crémant de glace at the peak of effervescence!

Service:
Serve chilled between 6°C and 8 °C, as an aperitif. The perfect companion for foie gras, fine cheeses and fruit or chocolate desserts.



DOMAINE DU MINOT



Variétés:
McIntosh, Lobo, Cortland, Empire.

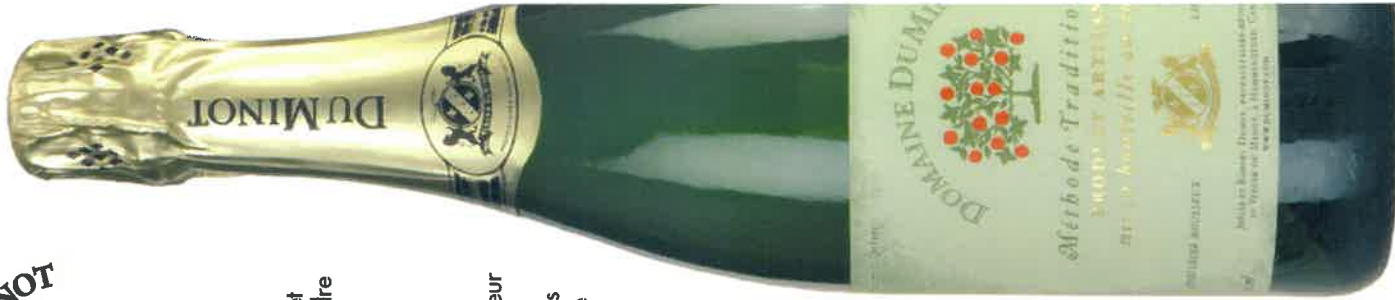
Le résultat:
Un cidre mousseux demi-sec, aux arômes de fruits mûrs, de vanille et de mie de pain. En bouche, un cidre plein, onctueux avec une belle effervescence.

Service:
Il a suffisamment de corps pour accompagner le repas et de fraîcheur pour être servi en tout temps. Si raffiné qu'il peut être servi pour les plus belles occasions. Température de service entre 4°C et 6°C.

Variétés:
McIntosh, Lobo, Cortland, Empire

Result:
A sparkling cider, semi-dry, with the aroma of ripe fruit, vanilla and yeast. To the taste, a full cider with a light refreshing effervescence.

Service:
With body enough to be served with meals yet refreshing at any time, this cider is so refined that it should be kept for special occasions. Serve between 4°C and 6 °C



Du Minot



des Glaces

Variétés:
McIntosh, Cortland, Empire, Liberty, Trent.

Le résultat:
Un cidre de glace aux arômes profonds et complexes d'abricot et de pomme confite. Onctueux en bouche avec une belle acidité soutenant agréablement la concentration de saveurs. Bonne longueur et fin de bouche toute en finesse.

Service:
Servi frais entre 8°C et 10°C, il accompagne à merveille le foie gras, les fromages affinés et les desserts.

Variétés:
McIntosh, Cortland, Empire, Liberty, Trent

Result:
An ice cider with subtle but complex aromas of candied apple and apricot. A smooth yet pleasant acidity with concentrated flavours. Excellent and fine mouth finish.

Service:
Serve chilled between 8°C and 10°C, the perfect pairing for foie gras, fine cheeses and desserts.

