



Couleur : Blanc

Appellation : Poiré de glace

Type de produit : Origine Québec

Pays : Canada

Région viticole : Québec

Nom du propriétaire : Loïc Chanut

Vinification : Poiré de glace élaboré sous nos hivers québécois à partir de poires de fin de saison. Les jus naturellement concentrés par le froid de l'hiver sont fermentés.

Élevage : Élevage de 10 mois.

Accord vin et mets : Idéal sur fin de repas, « frappé » en cocktail, desserts et fromages forts affinés.

Le domaine :

Notre domaine qui s'étend entre pierre et terre est situé à Franklin en Montérégie à 40 minutes au Sud de Montréal. MICHELLE BOYER et LOÏC CHANUT les artisans propriétaires explorent de nouvelles avenues encore inconnues à eux, c'est une volonté de créer et pousser leurs connaissances dans le monde de la production et transformation de nouveaux fruits. LOÏC CHANUT (œnologue de formation) œuvre depuis 2003 au Québec dans la transformation alcoolique, il aura produit plus d'un million de bouteilles de cidre de glace vendues à travers le monde, il est à l'origine du poiré de glace et de nombreux produits à fortes valeurs ajoutées. Sa force : la compréhension de la matière et sa transformation, son observation et sa sensibilité, l'innovation et le développement.