

Après la glace le feu

Écrit par Yanick Villedieu

Mercredi, 10 Avril 2013 18:31 -



Pour le premier, c'est l'action du gel et du dégel sur le jus de pomme (ou sur les pommes entières) qui provoque la concentration des saveurs, avant la fermentation et le vieillissement. Pour le petit dernier, c'est en chauffant le jus qu'on obtient cette concentration. Union Libre, à Dunham, en est le premier producteur. Sa copropriétaire Anouschka Bouchard brûle d'enthousiasme pour son cidre de feu.

Après la glace le feu

Écrit par Yanick Villedieu

Mercredi, 10 Avril 2013 18:31 -

« Il est légèrement moins sucré que le cidre de glace ; sa palette aromatique évoque l'érable, les noix, l'orange ; sa robe ambrée tire vers le corail. » J'y ai goûté. J'y regoûterai très volontiers. (En vente dans les marchés spécialisés de Montréal et de Québec, à la propriété et, bientôt, à la SAQ.)

Cet article [Après la glace, le feu](#) est apparu en premier sur [L'actualité](#).

Consultez la source sur Lactualite.com: [Après la glace le feu](#)