



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

Enfin une **dénomination** pour le cidre de FEU !

Dunham, le 7 décembre 2012 – UNION LIBRE cidre & vin se réjouit de cette reconnaissance officielle qui confirme le caractère unique du cidre de feu, un produit voué à devenir un fleuron de notre terroir. À l’instar du cidre de glace dont le produit est obtenu par l’action du froid naturel, le nectar du cidre de feu est obtenu par l’action de la chaleur.

Tel qu’annoncé ce vendredi par la ministre déléguée à la Politique industrielle et à la Banque de développement économique du Québec, voici comment le Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes encadrera la production du cidre de feu à partir du 3 janvier 2013:

« cidre de feu », soit le cidre obtenu par la fermentation du jus de pomme, lequel doit, uniquement par la chaleur, atteindre une concentration de sucre avant fermentation d’au moins 28°Brix, et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d’au moins 80 g par litre et un titre alcoométrique acquis de plus de 9 % et d’au plus 15 % d’alcool par volume.

UNION LIBRE cidre & vin est le premier producteur et l’ambassadeur du cidre de feu au Québec. Situé sur les coteaux de Dunham, le domaine produit des cidres et des vins distinctifs. À ses cuvées cidre de feu, cidre de glace et cidre pétillant s’ajouteront, dès 2013, ses premiers vins. Pour en savoir plus, visitez le <http://www.unionlibre.com>.

- 30 -

Source :

UNION LIBRE cidre & vin
Anouschka Bouchard C. 514 771.2538 T. 450 295.2223 abouchard@unionlibre.com