

FRIGA^{MD}
CIDRE DE GLACE



Vergers Philion

FRIGA^{MD}

CIDRE DE GLACE



Friga est un cidre de glace élaboré à partir d'un assemblage de cinq variétés de pommes cueillies à la main, broyées et pressées à froid. Aucune pomme tombée sur le sol n'est ajoutée à cet amalgame pour éviter d'altérer les saveurs d'un fruit à maturité optimale. La concentration des sucres se fait exclusivement par le froid naturel (cryoconcentration) propre à nos hivers québécois. L'élaboration et la fermentation à basse température s'échelonnent sur plusieurs mois pour en conserver les saveurs et obtenir un bouquet ultime.

Notes de dégustation

Un cidre onctueux de couleur dorée, très aromatique, bien équilibré en acidité, sucre et alcool¹. Il révèle un amalgame d'arômes et de saveurs persistants de pomme, d'abricot et de banane. Son moelleux est rond et tapisse la bouche. Un cidre de glace surprenant, riche et distingué.

Il accompagne à merveille le foie gras, les fromages bleus, les desserts et le chocolat noir.

À consommer à une température entre 6°C et 10°C.

Éric Goyhenetche, consultant en sommellerie

Origine du nom

Le nom Friga est né de la mythologie viking. Friga était connue des Gaulois, des Celtes et des Anglo-Saxons. Elle porta les noms de Dame du froid, Sirène des glaces, Déesse de l'amour et de la fertilité. Selon une légende gauloise, c'est à Friga qu'on doit la richesse des vergers et la beauté singulière des filles du pays. Son anniversaire est le premier jour de gel.



Mentions

Médaille d'or, Sélections mondiales des vins, 2007. (Québec)

Médaille d'argent, Finger Lakes International Wine Competition, 2008. (New York)

1. Alcool / volume 10 %, sucre résiduel : 160 g / l



Vergers Philion

389, route 202, Hemmingford (Québec) J0L 1H0

Tél. : 450-247-3133 • Mobile : 514-893-8287

info@vergersphilion.com • www.vergersphilion.com

Friga^{MD} est une marque déposée de Hubert Philion.

Hubert Philion, producteur

Né à Montréal en 1971, Hubert Philion, M.Sc. Ing. est la cinquième génération à fouler la terre agricole de ses ancêtres. Bachelier en ingénierie Agricole et Maître en sciences, il entreprend la transformation des produits du terroir de la ferme ancestrale. En 2004, il se lance dans la fabrication de son cidre de glace. Friga millésime 2005 est la première cuvée des Vergers Philion.

Les Vergers Philion possèdent ses propres vergers de pomme et de poire sur un domaine de plus de 100 hectares, situé à Hemmingford, à 60 km au sud de Montréal. On y retrouve plus de 4 500 plants âgés de un à 80 ans, avec plus de 15 variétés de pommes et trois variétés de poires. Ce domaine idéal se particularise par un sol graveleux et rocheux et son microclimat influencé par la chaîne de montagnes des Adirondack et les plans d'eau environnants comme le fleuve Saint-Laurent, la rivière Richelieu et le lac Champlain. Ces facteurs réunissent des conditions exceptionnelles pour la culture de la pomme et de la poire.



Vergers Philion

389, route 202, Hemmingford (Québec) J0L 1H0
Tél. : 450-247-3133 • Mobile : 514-893-8287
info@vergersphilion.com • www.vergersphilion.com