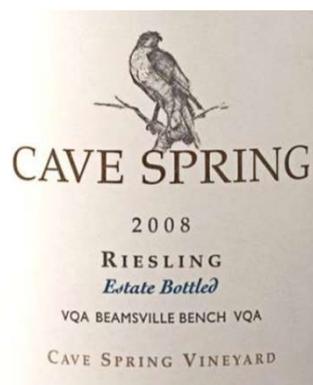


## ONTARIO - PENINSULE DU NIAGARA

### CAVE SPRINGCELLARS.

Le vin de glace est fait à partir de baies de raisin (au Canada, principalement de Vidal) gelées, généralement obtenues pendant les hivers rigoureux. Ce produit fut déjà découvert en Allemagne en 1794 lors d'un hiver particulièrement froid. Le vin de glace ne peut se faire que si le froid (-8 à -10°) intervient relativement tôt après un automne plus ou moins sec. A l'encontre de ses cousins européens le Canada fait du vin de glace chaque hiver car la température atteint toujours suffisamment tôt les niveaux souhaités. Le jus doit provenir de raisins encore gelés, ce qui tend à réduire encore plus le raisin de sa composante principale, l'eau (80%) et donne donc un moult particulièrement concentré et sucré. Ceci justifie en grande partie le prix élevé payé par bouteille et le fait que l'on ne trouve que des demi-bouteilles.



Riesling ESTATE Beamsville Bench VQA	BLANC	2015/16	75 CL	17,12	<b>14,15</b>
Pinot Noir , Niagara Escarpment Vqa	ROUGE	2017	75 cl	17,12	<b>14,15</b>
Riesling ICEWINE ,Niagara Escarpment VQA	BLANC	2014/16	75 CL	42,35	<b>35,00</b>

L'icewine est livré en bouteilles de 0.375 L.et commercialisé en bouteilles individuelles

