

FAIS «MARCHÉ» TA
CURIOSITÉ!

LA MISTELLE DE POMME AUX FRAMBOISES

ÇA GOÛTE QUOI UNE MISTELLE?

Pas game d'y goûter!

LE VERGER DE L'ÎLE NEPAWA

Fondé en 1985, le Verger de l'île Nepawa est plus qu'une entreprise agricole, c'est un véritable projet de vie ancré dans le territoire; c'est 40 ans d'expérimentation et de recherche pour réussir à produire des variétés d'arbres fruitiers résistants à notre climat nordique.

Porté par le savoir-faire et la vision de Pierre Drapeau, le verger se distingue par ses produits alimentaires et alcoolisés qui mettent en valeur notre terroir et l'abondance de nos propres fruits savoureux. Chaque création est le reflet du temps, du travail et de l'amour consacré à la terre. Ses greffes et ses expériences l'ont amené à cultiver des pommes uniques à son entreprise, ce qui le définit dans son authenticité, en plus d'être «le verger le plus au nord du Québec». Au fil des saisons, on y cultive des pommiers, des pruniers, des framboisiers, des cerisiers et des vignes sans aucun pesticide.

*La folie d'un rêveur
devenu premier
pomiculteur d'Abitibi!*

Pierre Drapeau



Graphisme et illustrations : Agence Marinade

LE SAVIEZ-VOUS?

LA MISTELLE EST UN **APÉRITIF RICHE, FRUITÉ ET INTENSE**. ELLE NE CONTIENT NI EAU, NI SUCRE ET AUCUN SULFITE.

APÉRO ALCOOLISÉ, PRODUIT AVEC 100 % DE JUS DES SAVOUREUX **FRUITS CULTIVÉS AU VERGER**.

UN NOUVEAU VERGER PREND DE 15 À 20 ANS POUR PRODUIRE ASSEZ DE FRUITS POUR FABRIQUER UN ALCOOL COMME LA MISTELLE ET REMPLIR NOS BOUTEILLES!

LA MISTELLE DE POMME AUX FRAMBOISES

DU FRUIT À LA BOUTEILLE

1.

RÉCOLTE

Pommes et framboises

2.

EXTRACTION du jus



3.

MUTAGE ET MACÉRATION

(1 an)

4.

FILTRAGE ET EMBOUEILLAGE

DURÉE : 1 AN



COMMENT LA SAVOURER?

Servir sur glace en apéro.
Parfait en bonne compagnie!



CONSERVATION

Conserver au frais
(environ 15°C)



SAISON

Disponible
à l'année

VIENS
DÉCOUVRIR
CE GOÛT UNIQUE!

