



# Un verre (ou deux) s'il vous plait!



Pour accompagner un bon repas, rien de tel qu'un bon vin! La région, qui jouit d'un microclimat particulier, est le berceau de la viticulture au Québec. Depuis 2012, il est possible de parcourir la [Route des vins de l'Estrie](#) qui compte sept vignobles. Sur la [Route des Vins de Brome-Missisquoi](#), ce sont 21 vignobles qui permettent aux visiteurs de déguster le "nectar des Dieux". Au cours des 30 dernières années, les vigneronns ont apprivoisé le sol et les conditions climatiques afin de développer des méthodes permettant aux vignes de survivre aux rigueurs de l'hiver. Ils ont également créé des vins de glace de très grande qualité.

Situé sur les coteaux de Dunham, [Union Libre Cidre & Vin](#) se distingue dans la production de cidre de feu, il en est le premier producteur. Le domaine produit des cidres et des vins distinctifs et uniques grâce à ses techniques innovantes. En plus du cidre de feu, Union Libre a des cuvées de cidre de feu fortifié, de cidre de glace et, bientôt, de vins.

À l'[Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac](#), les moines ne consacrent pas tout leur temps à la prière... Ils produisent également une douzaine d'excellents fromages et de charmants cidres pétillants, produits selon la méthode champenoise. De plus, le public peut assister aux offices dans la grande chapelle où les vêpres sont célébrées en chant Grégorien.

Les Cantons-de-l'Est cachent de nombreux trésors alléchants... venez les découvrir!

