

Liquoreux d'érable 2017 *Plénitude*

Notes du Sommelier Nordiq

Un tour de force en bouteille réalisé à partir d'eau d'érable du Domaine Labranche présentée sous son plus beau jour. La beauté du Liquoreux d'érable *Plénitude* réside dans la finesse et la complexité des arômes qui vous sautent au nez. Il peut être apprécié autant seul en digestif qu'à table avec un bon fromage fermier d'ici, de même qu'avec un pouding chômeur maison. Vous pourriez même être tentés de verser un coulis du Liquoreux dans votre assiette pour rehausser votre dessert. Tous les coups sont permis!



Fermentation et élevage sur lies de 3 mois en cuve inox et puis vieillissement 9 à 12 mois en fût de chêne français



Sirop d'érable récolté en fin de saison au printemps puis vinifié



Robe jaune foncé aux reflets dorés



Nez généreux présentant des arômes de sucre d'orge, de caramel, d'érable et de fruits séchés



Bouche corsée qui s'exprime dans un bouquet aromatique complexe fruité et épicé



Idéal avec un fromage à pâte ferme du Québec et les desserts à base d'érable



Servir frais entre 6 et 8 °C



12,5 % alc./vol.



Doux 180 g/l



À boire maintenant ou peut vieillir jusqu'à 10 ans. Une fois la bouteille ouverte, se conserve jusqu'à 10 jours au frais

- Réserve -