

Mousseux d'érable 2019 *Traditionnel*



Notes du Sommelier Nordiq

L'érable sous son jour le plus élégant! Le Mousseux d'érable 2019 *Traditionnel* du Domaine Labranche fait à 100% d'érable a tout pour faire le bonheur des amateurs de vins de méthode traditionnelle. Idéal pour accompagner les brunchs copieux du dimanche ou une planche de fromages du Québec. Pour les plus audacieux, essayez-le avec des sushis! Le gras du poisson et l'acidité du mousseux font un mariage très heureux. Un produit qui se distingue par son originalité et sa grande versatilité!



Élevage en cuve inox suivi de 9 mois sur lattes



100% érable



Robe jaune pâle aux reflets dorés



Nez complexe présentant des arômes de pain brioché, miel et pâte d'amande



Bulle fine et texture onctueuse. L'acidité rafraîchissante dévoile les arômes subtils d'érable en fin de bouche



Idéal pour l'apéro, les fromages et les desserts à base d'érable



Servir froid entre 4 et 6 °C



12 % alc./vol.



Extra brut < 4 g/l



À boire maintenant ou d'ici 3 ans. Une fois ouverte, la bouteille se conserve 1 semaine au frais avec un bouchon à mousseux

- **Classique** -