

Fortifié d'érable 2019 *Plénitude*

Notes du Sommelier Nordiq

Un produit qui porte bien son nom, présentant notre érable national sous son jour le plus prestigieux. À la fois aromatique, fin, chaleureux, authentique et costaud, c'est une bouteille qui s'apprécie passionnément, une gorgée à la fois. Des heures et des heures de plaisir à s'y tremper les lèvres en digestif, à oser l'essayer avec un fromage bien relevé ou une bouchée de chocolat noir. Pour les amateurs de cocktail, le Fortifié d'érable *Plénitude* du Domaine Labranche est un allié de choix qui va ajouter de la profondeur à vos créations.



Fortification du Liqueux d'érable avec un alcool de grain canadien puis vieillissement 12 mois en fût de chêne français



Sirop d'érable récolté en fin de saison au printemps, vinifié et fortifié



Robe ambrée aux reflets cuivrés



Nez charmeur aux arômes de beurre d'érable, d'épices, de pacanes et de chêne rouge



Bouche dominée par les saveurs d'érable et d'épices rappelant la cannelle et une finale longue et chaleureuse



À servir en fin de repas avec un fromage bleu du Québec ou en dessert avec des chocolats fins



Servir frais entre 10 et 12 °C



20 % alc./vol.



Doux 130 g/l



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

- Réserve -