

Vin d'érable 2019 *Fraîcheur*



Notes du Sommelier Nordiq

Étonnant produit du Québec à base de sirop d'érable dont l'élégance et la finesse des arômes le font facilement passer pour un vin blanc. À table, le Vin d'érable *Fraîcheur* du Domaine Labranche accompagne un plat de pâtes crémeuses au poulet. Osez-le également avec des mets asiatiques, qu'ils soient parfumés comme un cari indien ou épicés comme un Pad thaï aux crevettes. Amusez-vous à tester vos amis ou votre famille, sans leur révéler qu'il s'agit d'un produit de l'érable... Les sceptiques seront confondus!



Élevage d'un an sur lies



100% érable



Robe jaune pâle aux reflets verts



Nez aux fins arômes d'eau d'érable, cire d'abeille, foin et pomme verte



Bouche ample, acidité franche qui dévoile l'arôme de pomme verte, tandis que les notes de foin et de pomme s'expriment en finale



Idéal pour l'apéro, les poissons, les viandes blanches et les mets asiatiques



Servir frais entre 8 et 10 °C



12,5 % alc./vol.



Sec < 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 hermétique

- **Classique** -