

Rosé érable & framboise 2019 *Fraîcheur*

Notes du Sommelier Nordiq

Un produit remarquablement charmeur et festif dont les arômes de fruits rouges caramélisés nous plongent en plein été. Le Rosé érable & framboise *Fraîcheur* du Domaine Labranche est le parfait compagnon de vos pique-niques entre amis. Dans votre panier, vous apporterez des sandwiches faits maison à la dinde, roquette, fromage de chèvre et canneberges séchées. Au dessert, partagez une tarte aux fraises et à la rhubarbe ou des biscuits d'avoine aux framboises et pépites de chocolat blanc.



Fermentation en cuve inox



Macération de la framboise et du sirop d'érable



Robe rose pâle aux reflets saumon



Nez irrésistible rappelant la pomme au caramel, voire la barbe à papa



Bouche dominée par les arômes de framboise, acidité franche et légère amertume qui adoucissent la touche d'érable en finale



À table avec une viande blanche marinée à l'érable ou un dessert légèrement sucré et amer



Servir frais entre 6 et 8 °C



12 % alc./vol.



Demi-sec 10 g/l



À boire maintenant ou au cours de la prochaine année. Une fois ouverte, la bouteille se conserve 1 semaine au frais avec un bouchon hermétique

- Classique -

