








ROSÉ ÉRABLE & FRAMBOISE

Le Rosé érable & framboise Labranche se démarque par sa couleur vive et son explosion de fruit en bouche. À la fois gourmand et rafraichissant, il va sans aucun vous séduire et vous accompagner durant vos périodes de vacances.

-  Macération de la framboise et du sirop d'érable, puis fermentation en cuve inox.
-  Savoureusement fruité et frais en bouche.
-  Arômes dominants de pomme grenade, canneberge, melon d'eau avec une touche d'érable.
-  Belle couleur rose corail.
-  Frais entre 6 et 18 °C.
-  Accompagnement de petites bouchées ou seul en apéro.
-  11.5 % alc./vol.



IDÉES DE RECETTES



Gravlax de truite au sirop d'érable, orange et au poivre



Gâteau renversé aux pêches et abricots, crème fraîche à l'estragon et caramel à la fleur de sel

BIENVENUE AU DOMAINE LABRANCHE

Forts d'une tradition familiale de gestionnaires agricoles passionnés depuis plusieurs générations et fiers propriétaires de la Cabane à sucre Labranche, les DesGroseilliers concrétisent enfin leur désir d'élargir l'éventail d'activités agrotouristiques offertes sur leur site.