

Rosé érable & canneberge 2019 *Fraîcheur*

Notes du Sommelier Nordiq

Le Rosé érable & canneberge *Fraîcheur* du Domaine Labranche réunit avec brio le meilleur de notre terroir québécois : l'érable et la canneberge! On ouvre la bouteille pour se rafraîchir après une chaude journée d'été et on passe ensuite à table avec une bonne viande blanche grillée qu'on accompagnera d'une confiture à la canneberge. Pour les dents plus sucrées, le vin sera bonifié aux côtés d'une tarte maison aux fruits rouges.



Élevage d'un an sur lies en cuve inox



Macération du sirop d'érable et de la canneberge



Riche couleur rose foncé aux reflets saumon



Nez charmeur d'eau d'érable, de canneberge, de pomme grenade et de rose séchée



Ample en bouche, léger tanin, l'arôme de canneberge est dominant, tandis que la finale dévoile de fins arômes d'érable



À déguster en apéro ou accompagné d'une viande blanche ou d'une tarte fraise et rhubarbe



Servir froid entre 4 et 6 °C



11 % alc./vol.



Demi-doux 20 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

- **Édition Limitée** -