

Vin d'érable 2019 *Signature*



Notes du Sommelier Nordiq

Quand notre érable national se transforme en grand vin québécois ! Le Vin d'érable *Signature* du Domaine Labranche est élaboré uniquement avec de l'eau d'érable et pourtant, on le confond facilement avec un vin de raisins. À découvrir en apéro pour ensuite approfondir l'expérience autour de grillades marinées à l'érable.



Élevage d'un an en fût de chêne français



100% érable



Robe jaune pâle aux reflets dorés



Nez tout en délicatesse aux arômes de pomme verte, de lime et d'eau d'érable



Ample en bouche et léger tanin, acidité rafraîchissante qui met de l'avant l'arôme d'eau d'érable, tandis que la note de pomme verte s'exprime en finale



Parfait pour l'apéro ou pour rehausser une viande blanche marinée à l'érable



Servir frais entre 6 et 8 °C



12 % alc./vol.



Sec < 1 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 -