



charles-aimé robert

Acer réserve

APPELLATION: ACER RÉSERVE. Vinification de sève d'érable suivie de vieillissement en fût de chêne.

TYPE: Acer réserve de type digestif à 17 % d'alc./vol. S'apparente au porto tawny et à certains xérès. Élaboré, vieilli en fût de chêne et mis en bouteille par Vallier Robert au Domaine Acer. Produit du Québec.

NOTRE APPROCHE: Finesse et équilibre.

VINIFICATION: Sélection d'eau d'érable de grande qualité de fin de récolte. Fermentation et élevage 18 mois en cuve d'inox (25 %) et fût de chêne (75 %). Vieillissement en fût de chêne. Assemblage.

ÂGE: 9 ans

DÉGUSTATION

Œil: Robe ambrée aux reflets cuivrés.

Nez: Riche, profond et complexe; caramel, toffee, fruits secs (dattes, figes, pruneaux), pâte d'amande, fumée.

Bouche: Ample, généreuse, ronde; aux saveurs d'érable, de caramel, de sucre cuit, de pain grillé, de fruits secs (figes, dattes, pruneaux), de fruits compotés, confits, de vieux porto.

Service: 12 à 16 °C.

Accord: Recommandé pour accompagner le foie gras, les terrines de gibier. Excellent en fin de repas avec les fromages à croûte lavée ou les très vieux fromages à pâte ferme ainsi que les desserts. Un dessert en soi!

Garde: Prêt à boire. Capacité de vieillissement d'au moins 5 ans. Ouvert, il se conserve au moins 6 mois.

ANALYSE: Sucres résiduels : 120 g/L - Acidité : 3,1 g/L – Glycérol : 8,4 g/L.

DISTINCTIONS: Argent aux National Wine Awards of Canada 2014. Or à la Coupe des Nations 2014 et Or à la Coupe des Nations 2011. Argent à la Coupe des Nations 2007. Sceau de distinction à la Coupe des Nations 2010.

FORMATS: 750 ml – 375 ml – 50 ml.

« Vous seriez surpris de goûter au Charles-Aimé Robert. Le résultat est convaincant : Mon plus grand coup de cœur parmi les boissons alcoolisées artisanales québécoises ! »
Marc Chapleau, sommelier et auteur