



mousse des bois

Acer mousseux

APPELLATION: ACER MOUSSEUX. Vinification de sève d'érable selon la méthode traditionnelle.

TYPE: Acer mousseux brut à 12 % d'alc./vol. Élaboré et mis en bouteille par Vallier Robert au Domaine Acer. Produit du Québec.

NOTRE APPROCHE: Finesse et équilibre.

VINIFICATION: Sélection de sève d'érable de grande qualité de tout début de saison. Double fermentation, la première en cuve d'inox et la seconde en bouteille. Méthode traditionnelle avec remuage et dégorgement.

ÂGE: 9 ans.

DÉGUSTATION

Œil: Or pâle. Bulles fines.

Nez: Pomme, poire, raisin vert, brioche, sous-bois. Beaucoup de fraîcheur.

Bouche: Vive, briochée. Pomme, poire, raisin vert, bois d'érable en finale.

Comparatif: mousseux blanc de blanc.

Service: 4 à 6 °C.

Accord: Apéro. Dans les cocktails, kir royal, mimosa, kir du Domaine Acer avec un peu de Charles-Aimé Robert et une pépite de sucre d'érable dans le fond de la coupe, etc. Idéal avec le saumon fumé.

ANALYSE: Sucres résiduels : <1,2 g/L – Acidité : 3 g/L – Glycérol : 4 g/L – Pression dans la bouteille : 6 bars.

FORMATS: 1,5 L – 750 ml – 375 ml.

« Quand l'érable se fait noble bulle... »

Patrice Resther