



prémices d'avril

Acer blanc

APPELLATION : ACER BLANC. Vinification de sève d'érable.

TYPE : Acer blanc demi-sec à 12 % d'alc./vol. Comparable à un vin blanc. 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 début de récolte. Fermentation en cuve d'inox et barrique de chêne neuve. Élevage sur lie et bâtonnage.

ÂGE : 2 ans.

DÉGUSTATION

Œil : Brillant, jaune à reflets verts.

Nez : Fleurs blanches, miel, poire, pâte d'amande.

Bouche : Expressive. Pâte d'amande, vanille, miel, pomme, poire et agrumes. Accent d'érable subtil en finale. Frais. Équilibré.

Comparatif : Arômes frais et légers de cépage de blanc. S'apparente aux vins blancs de type vinho verde, aux vins blancs jeunes et gouleyants de divers pays européens.

Service : 6 à 8 °C.

Accord : Tapas, petites entrées pimentées, sushis, cuisine asiatique, mousse de poisson, homard, saumon teriyaki, volaille, chèvre chaud. Pique-nique. Convient aussi à l'apéro.

ANALYSE : Sucres résiduels : 10 g/L - Acidité : 3,5 g/L - Glycérol : 6 g/L.

FORMATS : 750 ml – 375 ml.

« C'est un vin de plaisir. Il sent bon, il goûte bon, il est bon ! »
Jean-Paul Martin, œnologue.