



val ambré

Acer doux

APPELLATION: ACER DOUX. Vinification de sève d'érable suivie d'un ajout d'alcool et d'un vieillissement en fût de chêne.

TYPE: Acer doux de type apéritif à 16 % d'alc./vol. S'apparente au pineau des Charentes et aux vins doux naturels. 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 début et de mi-récolte. Fermentation et élevage 12 mois en cuve d'inox. Ajout d'alcool de grain et de sirop d'érable très caractéristique du terroir. Vieillissement en fût de chêne. Assemblage.

ÂGE: 9 ans.

DÉGUSTATION

Œil: Robe dorée aux reflets ambrés.

Nez: Séduisant, riche et généreux; aux notes de caramel, de beurre, de rhum brun, de cerises à l'eau de vie et de pâte d'amande.

Bouche: Ample, pleine et complexe; aux saveurs d'érable, de caramel au beurre, de pâte d'amande, de cerises à l'eau de vie et de fruits jaunes bien mûrs.

Service: 12 à 15 °C.

Accord: Apéritif. Fromages doux. Desserts fruités.

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

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

DISTINCTIONS: Platine aux National Wine Awards of Canada 2014. Argent à la Coupe des Nations 2014. Or à la Coupe des Nations 2007 et 2011. Argent à la Coupe des Nations 2008 et 2010.

FORMATS: 750 ml – 375 ml – 50 ml.

«Une exquise rareté et une réputation qui risque fort de dépasser nos frontières avant longtemps»

Anne Desjardins, *Le Soleil*.