

LE VIGNOBLE DU RUISSEAU^{INC.}

BULLE D'ÉRABLE

BIOLOGIQUE

PRIX : 11\$ - 19\$

ŒIL : Jaune doré avec de fines bulles

NEZ : Aromatique et simple. Fleurs blanches, caramel au beurre et vanille

BOUCHE : Ronde et fraîches laissant percevoir la fleur blanche ainsi que l'érable. Doté de bulles d'une belle finesse ainsi qu'une tenue plus qu'appréciable

VINIFICATION : Méthode champenoise

ALCOOL : 12 %

SUCRE RÉSIDUEL : Brut ($\leq 15\text{g/l}$)

PRODUIT DE BASE : Sirop d'érable biologique

FORMAT : 375 ml et 750 ml

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8° C

POTENCIEL DE GARDE : prêt à boire

ACCORDS METS ET VINS : Apéro, canapés, fromages, Terrines et pâtés, plats de cabane à sucre, dessert à l'érable