

LE VIGNOBLE DU RUISSEAU^{INC.}

FORTIFIÉ D'ÉRABLE

PRIX : 17\$

ŒIL : Jaune doré avec des reflets ambrés

NEZ : Bouqueté et racé. Miel, fruits confits, vanille, érable

BOUCHE : frais, liquoreux et équilibré laissant percevoir des parfums de noix, de vanille et d'érable.

VINIFICATION : Vin d'érable fortifié à l'alcool neutre

ALCOOL : 12,%

SUCRE RÉSIDUEL : 100 g/l

PRODUIT DE BASE : Sirop d'érable biologique

FORMAT : 500 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, foie gras poêlé, plats de cabane à sucre, dessert à l'érable