

Prémices d'avril

Acer blanc 12% d'alcool

ACER n.m. — Québécois. • Boisson alcoolisée de type vin obtenue par la fermentation de la sève d'érable.



DOMAINE
VALLIER
↳ ROBERT

Artisan-créateur
d'acers fins
depuis 1992



SEC
—
DRY



SCAN → INFO
& COCKTAILS

Lorsque *Prémices d'avril sec* s'invite à votre table, difficile de croire qu'il est issu de l'érable et produit sans aucun raisin! Et pourtant! Avec sa personnalité propre et sa grande polyvalence, cet acer blanc surprend, séduit, et fait beaucoup parler de lui.

***Original et délicieusement singulier,
Prémices d'avril nous ressemble
et nous rassemble!***

— Nathalie Decaigny, co-proprétaire du Domaine

Quand sève d'érable rime avec savoir-faire vinicole.

Vif et souple, *Prémices d'avril sec* est bien balancé et doté d'un beau volume en bouche qui appelle la table. Il s'ouvre sur un nez floral, des arômes de fruits exotiques et d'érable fin. Des notes de fruits blancs (poire, pomme croquante), d'agrumes, de pêche, d'herbes sèches et de foin d'odeur précèdent un subtil accent d'érable qui crée un véritable effet de surprise.

À table, il accompagne drôlement bien le crabe des neiges, les fruits de mer, le poisson, le poulet grillé, les tapas, la planche apéro et le saucisson sec, la fondue au fromage, les dumplings, etc.

En cocktail, avec un peu de sirop de fleurs de sureau et de jus de citron qu'on remue dans un verre rempli de glace.

Médaille de bronze, Finger Lakes International, 2024.
Médaille d'argent, All Canadian Wine Championships, 2023.
Médaille d'argent, Coupe des Nations, 2025.