

Mousse des bois

Acer moussoux 12% d'alcool

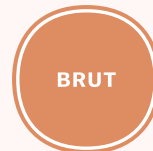
MÉTHODE TRADITIONNELLE

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



7g de sucre/L



SCAN → INFO
& COCKTAILS

Formé en Champagne, Vallier Robert vinifie la sève des toutes premières coulées selon la méthode traditionnelle (champenoise), capturant ainsi l'origine forestière et l'identité unique de ce moussoux 100% érable dans une effervescence aérienne et délicate.

******You must try this product
among the most beautiful of our terroir!******

— Romain Gruson,
chroniqueur vin et professeur de sommellerie à l'ITHQ

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

Aérien et fruité, *Mousse des bois brut*, dévoile une mousse enjôleuse, des parfums de sous-bois ainsi que des notes fruitées d'agrumes et de fruits exotiques qui font saliver. En fin de bouche, on découvre une délicate rondeur d'érable, une touche inattendue... L'impression d'une balade en forêt qui se termine sur de subtils effluves d'érable.

À table, au brunch, impossible de s'en passer! Sinon, il démarre l'apéro avec classe et s'éclate avec le saumon fumé, le carpaccio de pétoncles, les charcuteries fines, les fromages à croûte fleurie, les crêpes aux fruits et les biscuits aux noix.

En cocktail, il est LE secret du meilleur Mimosa: ¼ de jus d'orange + ¾ de Mousse des bois. Avec du jus d'orange fraîchement pressé... Wow!

Médaille d'argent, Finger Lakes International, 2024.
Médaille de bronze, National Wine Awards of Canada, 2024.
Médaille d'or, Coupe des Nations, 2024.