

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



0g de sucre/L
ZÉRO DOSAGE



À l'abri de la lumière, dans nos caves tempérées, *Mousse des bois* repose patiemment. Sans hâte, le lent procédé de la méthode traditionnelle (champenoise) affine nos bulles et crée cette savoureuse effervescence presque fondante.

***C'est très bien fait,
c'est vraiment du grand art
et ça vaut le détour!***

— Élyse Lambert, maître sommelière

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

Floral et forestier, *Mousse des bois extra brut* (zéro dosage), est tout en finesse et en caractère. Il exprime des arômes de sous-bois, de fleurs blanches et de zeste d'orange portés par de fines bulles étincelantes. Ses notes de fruits rouges (fraise des bois, framboise), sa touche subtile d'érable et sa jolie pointe d'amertume lui donnent beaucoup de fraîcheur. Des bulles plaisir et sans sucre qui en surprendront plus d'un!

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

À table, il se plaît avec les huîtres, les coquillages, le tartare de saumon, les sashimis, le chèvre frais. L'**extra brut** (zéro dosage) adore la fête... alors, pourquoi ne pas sabrer une bouteille!

En cocktail, une touche magique au French 75, en agitant au shaker du gin d'ici, du jus de citron et un peu de sirop d'érable, avant d'ajouter le *Mousse des bois*.