

# 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



C'est avec *Prémices d'avril* **demi-sec** que tout commence alors que Vallier Robert élabore sa première cuvée, il y a plus de 30 ans. À partir des meilleures sèves de son érablière du Témiscouata, il exprime avec finesse le caractère et la pureté de l'érable tout en respectant sa naturalité.

***Une véritable révélation au cœur du terroir québécois! Cet acer apporte finesse, plaisir et découverte autour de la table, éveillant les sens et célébrant le savoir-faire du domaine.***

— Blandine Cauchy, œnologue

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

**Aromatique, frais**, sans acidité trop marquée et avec une belle rondeur, *Prémices d'avril* **demi-sec** se distingue par son nez de pain doré, de brioche, et sa bouche expressive, ample et équilibrée. Suave, il marie des notes de moka, de noix de coco, de pâte d'amande à des saveurs fruitées qui se fondent dans une finale aux accents d'érable délicats.

**Médaille d'argent**, Finger Lakes International, 2024.  
**Médaille d'argent**, All Canadian Wine Championships, 2024.  
**Médaille d'or**, Coupe des Nations, 2025.

**À table**, on sort les sushis, les pétoncles, on prépare de petites entrées pimentées, on opte pour la cuisine asiatique. Essayez-le aussi pour déglacer une sauce aux champignons sauvages.

**En cocktail**, dans une sangria blanche, en slush avec des pêches gelées et un peu de sirop d'érable ou encore avec du jus d'argousier et du soda au gingembre.