

Val ambré

8

ANS D'ÂGE

Acer doux 16% d'alcool

Code SAQ: 15460211

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



SÈVE DE
MI-SAISON



SCAN → INFO
& COCKTAILS

Après une fermentation de sève d'érable de mi-saison jusqu'à 14% d'alcool, *Val ambré* est muté et vieilli lentement en fûts de chêne. L'assemblage de barriques soigneusement sélectionnées conduit à cet acer doux somptueux de 8 ans d'âge.

***Il fallait voir l'expression
de mes collègues dégustateurs.
Personne ne semblait croire
qu'un vin d'érable puisse atteindre
un tel degré de complexité.***

— Nadia Fournier, chroniqueuse vin et auteure

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

Riche et velouté, *Val ambré* offre un équilibre parfait entre l'acidité et l'onctuosité. Du bonheur! Au nez, ses arômes de fruits jaunes, de pâte d'amande et de vieux rhum séduisent. Profond et long en bouche, avec un goût de noix qui rappelle certains xérès, des notes de fruits à noyau, de moka, de beurre, de caramel et sa finale d'érable fine et soyeuse, c'est un charmeur.

Médaille d'argent, Finger Lakes International, 2024.
Médaille d'or, All Canadian Wine Championships, 2023.
Médaille d'argent, National Wine Awards of Canada, 2025.
Médaille d'or, Coupe des Nations, 2025.

À table, on le sert à l'apéro, pur, avec ou sans glace, et peut-être quelques noix, des rillettes d'oie, une terrine de gibier, voilà l'affaire réglée! Avec les fromages à pâte ferme, on en redemande. Ou en vin de dessert. Par ici la tarte aux pommes, la croustade aux prunes, la bûche aux parfums tropicaux. Dégusté seul, il magnifie ce petit moment de détente tant attendu.