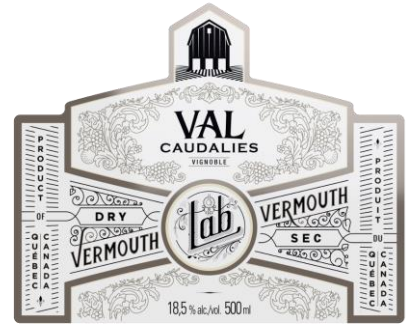
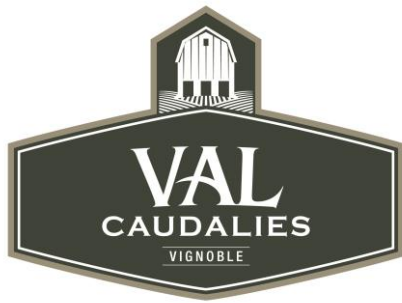




CE QU'ON EN DIT :

« Distinctif et savoureux ... très agréable en martini, mais que l'amateur de boissons amères pourra aussi apprécier simplement sur glace ».

- Nadia Fournier
Le Guide du vin Phaneuf
GRAPPE D'OR



« Le vermouth sec de Val Caudalies est complexe, ..., son côté végétal et citrique est équilibré par des arômes d'épices douces, de fruit et d'huile d'olive verte. » Coup de cœur dry martini

- Blogue curiosités et gourmandises

« Ce vermouth sec a des caractéristiques uniques et il peut contribuer à la création de cocktails spectaculairement délicieux! »

- Vincent Fitzpatrick, mixologue

SAQ : + 13530078
24,95\$

Mis en bouteille au domaine



**Des aromates
soigneusement sélectionnés
-fruits, herbes, épices et racines-
macérés,
puis assemblés
au vin blanc**



Notes de dégustation

Le vermouth sec Lab Val Caudalies est un vermouth au large spectre aromatique et doté de succulents amers herbacés et citriques. Il est élaboré sur une base de vin blanc de première qualité et à partir d'ingrédients entièrement naturels. Conjuguant entre autres l'absinthe, l'olive verte et l'ananas parmi ses aromates, son originalité et sa puissance maîtrisée en font un vermouth d'exception, parfait pour créer des dry martinis authentiques et contemporains à la fois.

Service

Ce vermouth est un ingrédient de choix que tout barman ou amateur de cocktail devrait avoir sous la main. Il peut être utilisé pour concocter une multitude de savoureux cocktails.

Seul, sur glace ou allongé de soda tonique, il plaira à coup sûr à tous ceux qui apprécient les apéritifs herbacés ainsi que les boissons amères.

Servir entre 8 et 10 °C
18% alc./vol.



Val Caudalies vignoble & cidrerie
4921 Principale Dunham (Québec) J0E 1M0

Guillaume Leroux, Alexis Perron, Julien Vaillancourt, propriétaires récoltants

450.295.2333
info@valcaudalies.com

