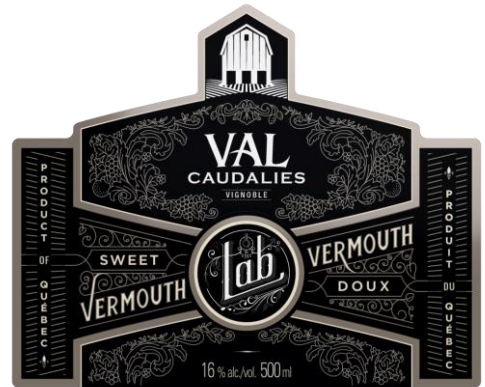




CE QU'ON EN DIT :

« Un vermouth québécois étonnant et tout à fait réussi! ... quelque part entre les vermouths très herbacés et ceux très épicés produits en France et en Italie. Il se distingue par son équilibre entre la sucrosité et l'amertume. À découvrir! »

- Alain Lebel, Fidèles de Bacchus

88 points

C'est équilibré: ni trop parfumé, ni trop sucré, ni trop amer. Très bien fait!

- Karyne Duplessis-Piché, La Presse

« des saveurs complexes et subtiles d'une grande délicatesse, ..., dans un ensemble souple et mielleux, offrant un goût enveloppant qui perdure. ... (Il) vient apporter un vent de jeunesse à cet alcool qui comptera bientôt 300 ans. »

- boiremixologie.com



Madrid 2023

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

Notes de dégustation

Le vermouth doux Lab Val Caudalies est un vermouth ambré, frais et complexe, élaboré à partir de vin de première qualité. L'harmonie de sa large palette aromatique provient de l'excellent équilibre de ses saveurs. Sa juteuse sucrosité fruitée est soutenue par les épices douces qui y escortent de belle façon la vivacité du vin ainsi qu'une fine amertume herbacée. Les riches arômes de la plante d'absinthe et des nombreux autres aromates sélectionnés se côtoient à merveille jusque dans la longue finale tonique.

Service

Il peut être apprécié seul, à l'apéro, sur glace, ou simplement allongé de soda, ou servir de base dans la réalisation d'une multitude de cocktails.

Servir entre 4 et 6 °C.
16% alc./vol.



SAQ : + 12863014
24,95\$



Mis en bouteille au domaine



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

Guillaume Leroux, Alexis Perron, Julien Vaillancourt, propriétaires récoltants

450.295.2333
info@valcaudalies.com

