



VIN D'HIVER AU CHOCOLAT



Ce vin est un assemblage innovateur du fruit de la vigne et d'une infusion de chocolat noir pur d'origine Sac Thomé. La couleur est magnifique, de teinte or-bronze avec des nuances orangées. Au nez, une explosion aromatique de cire d'abeille, d'abricot, de pêche et de pâte de fruits. La bouche est à l'image du nez, riche et gourmande avec une fin de bouche légèrement caramélisée et épicée, celle-ci apportée par l'infusion de chocolat noir.

Accords gourmands : Servez-le seul en apéro, sur un craquelin de mousse de foie ou avec des pâtisseries à base de fruits.

Cépage : Vidal et Frontenac

Température de Service : 8°C

Format : 375 ml, 200 ml, 50 ml

Prix : 24.00\$ pour 200 ml ou 34.00\$ pour 375 ml