



ARTISANS
VIGNOBLE



MC

Vin d'hiver au chocolat

Cépages : Vidal et Frontenac.

Robe : Teinte or-bronze avec des nuances orangées.

Ce vin de glace est un assemblage innovateur du fruit de la vigne et d'une infusion de chocolat noir pur d'origine Sao Thomé.

En 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 apportée par l'infusion de chocolat noir.

Accords gourmands : À consommer seul à la fin du repas, avec un dessert ou avec un craquelin de mousse de foie.

Format : 200 ml et 375 ml

Degré d'alcool : 11%

Température de service : 8°C

Prix : 24\$ ou 34\$ tx incluses

