



	<b>SEC</b>	<b>MOELLEUX</b>	<b>ACACIA</b> DEMI SEC	<b>FÛT DE CHÂTAIGNIER ET CERISIER</b> MOELLEUX
<b>FORMAT</b>	→ 200 ml, 375 ml et 750 ml	→ 200 ml, 375 ml et 750 ml	→ 375 ml	→ 375 ml
<b>FICHE DE DÉGUSTATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Taux d'alcool : 16%</li> <li>→ Assemblage de 3 sortes de tomates ancestrales biologiques (certifiées Ecocert)</li> <li>→ Cueillette à la main</li> <li>→ Servir de 4°C à 6°C (en vin apéritif ou en digestif) ou de 10°C à 15°C (en vin d'accompagnement).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Taux d'alcool : 16%</li> <li>→ Assemblage de 3 sortes de tomates ancestrales biologiques (certifiées Ecocert)</li> <li>→ Cueillette à la main</li> <li>→ Servir de 4°C à 6°C (en vin apéritif ou en digestif) ou de 10°C à 15°C (en vin d'accompagnement).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Taux d'alcool : 16%</li> <li>→ Assemblage de 3 sortes de tomates ancestrales biologiques (certifiées Ecocert)</li> <li>→ Cueillette à la main / Élevage en barrique d'acacia pendant 9 mois</li> <li>→ Servir de 4°C à 6°C (en vin apéritif ou en digestif) ou de 10°C à 15°C (en vin d'accompagnement).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Taux d'alcool : 16%</li> <li>→ Assemblage de 3 sortes de tomates ancestrales biologiques (certifiées Ecocert)</li> <li>→ Cueillette à la main / Élevage en barrique de châtaignier et cerisier pendant 9 mois.</li> <li>→ Servir de 4°C à 6°C (en vin apéritif ou en digestif) ou de 10°C à 15°C (en vin d'accompagnement).</li> </ul>
<b>NOTES DU SOMMELIER</b>	<p>→ Le vin de tomate <b>Omerto sec</b> est d'une belle couleur jaune blé légèrement dorée. Au nez, il dégage des arômes de sauvignon et d'agrumes tels que le citron et le pamplemousse. En bouche, nous avons en attaque l'acidité qui ressort avec une belle longueur qui se termine par de la finesse. Il en ressort un goût unique et bien distinctif avec des notes d'alcool de grains.</p>	<p>→ Le vin de tomate <b>Omerto Moelleux</b> est d'une belle couleur jaune blé légèrement dorée. Au nez, il dégage des arômes de fleur d'oranger, de melon miel, de fruit confit et d'abricot. En bouche, nous avons la douceur du sucre résiduel qui s'équilibre parfaitement avec l'acidité de la tomate. Il en ressort un goût unique et bien distinctif avec des notes qui ressemblent à la famille des Portos blanc et des grands Pineaux.</p>	<p>→ Le vin de tomate <b>Omerto Acacia demi sec</b> est d'une belle couleur jaune paille par la part des Anges en barrique d'acacia (évaporation du vin en barrique). Au nez il dégage des arômes de boisé fumé par la torréfaction de la barrique et d'agrumes tel que le citron et l'orange. En bouche, nous avons la rondeur du sucre résiduel qui s'équilibre avec l'acidité de la tomate, Il ressort un goût unique et bien distinctif avec des notes qui ressemble à la famille des cognacs vieillis.</p>	<p>→ Le vin de tomate <b>Omerto châtaignier/cerisier moelleux</b> est d'une belle couleur jaune paille par la part des Anges en barrique de châtaignier et cerisier (évaporation du vin en barrique). Au nez il dégage des arômes de pétales de rose avec un coté boisé fumé de la barrique suivi d'agrumes tel que l'orange. En bouche, nous avons la rondeur du sucre résiduel qui s'équilibre avec l'acidité de la tomate, il ressort un goût unique et bien distinctif avec des notes qui ressemble à la famille du Sherry.</p>
<b>SUGGESTION D'ACCORD</b>	→ Poissons fumés, huîtres, sushi, charcuteries, fromages à pâte ferme, chocolat noir.	→ Foie gras, terrines, fruits de mer, fromages au lait cru, chocolat blanc, chocolat au lait, desserts.	→ Fromages forts (ex. : Le Louis D'or ou Conté), champignons sauvages, chocolat noir, desserts.	→ Fromages (bleu, chèvre, lait cru), les fruits de mers et crustacés et les desserts aux chocolats.

**Commande ou information :** **Pascal Miche** | pascal@domainevb.ca - T. : 418 435-6872 (Baie St-Paul) ou 418 907-9633 (Québec)

**Georges Alexandre** | garodrigue@domainevb.ca - T. : 514 664-3294 (Montréal) ou 418 907-9633 (Québec)

**Domaine de la Vallée du Bras** | 328 Rang St-Antoine Nord, Baie St-Paul, QC, G3Z 2C3 | [www.domainevb.ca](http://www.domainevb.ca)