

## Omerto ... boire un petit coup

### Le tout premier vin de tomate fait son apparition au Québec



Pascal Miche y rêvait depuis longtemps. C'est avec émotion et enthousiasme qu'il lance un vin apéritif de tomate entièrement biologique, produit sur ses terres du Domaine de la Vallée du Bras. La mise en marché de ce tout nouveau produit est le résultat de dix années de travail, d'études et de recherche afin de mettre au point un apéritif dont seul Omer, l'arrière-grand-père de Pascal Miche, connaissait jusqu'ici la recette. Ils sont ainsi les premiers à commercialiser un apéritif haut de gamme fabriqué à partir de la tomate. Les vins apéritifs de tomate au monde OMERTO sont disponibles sur le site de production du Domaine de la Vallée du Bras. On les consomme sur place et dans la plupart des gîtes,

tables champêtres, grands hôtels et grands restaurants de Charlevoix. Son prix de détail est de environ 30,00 € la bouteille de 750 ml, 22,00 € pour 375 ml et 12,00 € pour le format 200 ml.



« Nous produisons environ 17.000 bouteilles au total la première année, dans le but de faire connaître nos produits », conclut le jeune entrepreneur, confiant que son nectar divin saura plaire aux amateurs de produits fins. Rappelons que le Domaine de la Vallée du Bras s'est vu décerner la palme au Concours québécois en entrepreneuriat, dans la catégorie Création d'entreprise. Plus de détails sur

[www.domainevb.ca](http://www.domainevb.ca) OMERTO sera disponible en version *Moelleux* et *Sec*. Le premier accompagne agréablement le foie gras, les fruits de mer et les desserts au chocolat. Le Sec, toujours à 18% d'alcool, se marie à merveille aux saveurs de fromage de chèvre chaud, de saumon fumé, de charcuterie fumée et de chocolat noir. Il se boit en apéritif mais plusieurs n'hésiteront pas à le servir à la fin d'un repas, comme un bon porto. A vos verres ...



Anny Dimelow