



## VAL CAUDALIES

Lab Amer BBQ Fumé

16,95\$

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	14256269
\$	Prix licencié	14.74\$
	Conditionnement	24x500ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Liqueur amer
🇨🇦	Pays	Canada
📍	Désignation réglementée	Ne s'applique pas
📍	Région	Québec
📍	Sous-région	Montérégie
🍇	Cépage(s)	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Airén
🍷	Couleur	Brun(e)
🔑	Fermeture	Plastique avec tête plastique

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

À Dunham, sur un terroir de prédilection au cœur de la Route des vins, Val Caudalies cultive des fruits de grande qualité et les métamorphose en savoureux vins et cidres, authentiques et contemporains. Suite à une discussion sur les produits alcooliques québécois et les tendances dans l'univers cocktail, est apparu l'intérêt de développer un premier vermouth en partenariat avec les propriétaires du LAB, comptoir à cocktail montréalais.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Un amer artisanal aromatisé à la fumée, au goût prononcé d'hickory. Quelques gouttes suffisent pour changer un cocktail, et en cuisine, relève les marinades et sauces BBQ.

### NOTES SUR LE PRODUIT

À essayer dans les Bloody Caesar, les Old fashioned, les cocktails apéritifs, avec un bourbon, une tequila ou un cocktail à la bière.

Excellent en marinade pour les viandes, avec de la mayonnaise pour une sauce rapide, ou pour rehausser n'importe quel plat!



**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie