



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	Montréal
	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, Montréal