

# VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE

UNE CULTURE RAISONNÉE, ÉLEVÉE AVEC PASSION

Ce vin aromatisé au sirop d'érable rend hommage au fondateur de la plus vieille cabane à sucre du pays ; la Cabane à sucre Lalande. Son créateur, Adélard Lalande était de plus ; l'arrière-grand-père de Daniel.



## CÉPAGE

Seyval blanc 100 %

## VINIFICATION - ÉLEVAGE

Pressurage direct et fermentation alcoolique de 4 semaines à 15 degrés en cuve inox. Il n'y a pas de fermentation malolactique ni de bâtonnage. Le sirop d'érable est assemblé avant la filtration et la mise en bouteille.

## DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Ce vin unique possède une belle couleur dorée. Son nez charmeur dégage des effluves de pommes et de fleurs blanches. Doux et frais, sa bouche gourmande est bien équilibrée sur des notes d'érable en final. Vin à boire jeune. Servir entre 8 et 10°C.

## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé au cœur des Basses-Laurentides, le vignoble a établi ses racines dans la zone climatique 5a tout près du 45<sup>e</sup> parallèle. Il bénéficie d'un climat propice à la culture de la vigne et s'étend sur 16,5 hectares où 75 000 plants de vignes sont cultivés avec soin.

## ACCORDS METS ET VIN

Idéal à l'apéritif ou au brunch. Accompagne les jambons cuits, les omelettes, les crêpes ou un tatin de pommes. Suggestions de fromages: cheddar et tomme tels que le Tomme du Manoir, le Cheddar de la Fromagerie Mirabel et pâte semi-ferme à croûte lavée le Baluchon.

## DISTINCTION

Médaille d'argent 2007  
Coupe des Nations – Québec

«Les vins du vignoble sont le reflet du caractère de nos sols et de nos origines. Ils ont l'influence de notre climat et l'esprit de notre personnalité.»

**Daniel Lalande**  
Propriétaire-vigneron

## L'ADÉLARD

VIN BLANC  
AROMATISÉ AU  
SIROP D'ÉRABLE

## DONNÉES TECHNIQUES

Alc./Vol. : 11 %

Acidité : 6,58 g/l

pH : 3,68

Sucre résiduel : 86 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 214 caisses

Format : 500 ml

Code SAQ : 744359