



Produit du Québec • Product of Québec

La cuvée glacée des Laurentides

Vendange
tardive

2022

Données techniques

Alc./Vol. :	9%
Acidité :	9,72 g/l
pH :	3,35
Sucre résiduel :	106 g/l
Type de sol :	Argilo-calcaire
Production :	182 caisses
Format :	375 ml
Code SAQ :	735001



Cépage

Vidal 100%

Vinification - Élevage

À la mi-décembre, les raisins sont pressés sans foulage, ni éraflage à une température extérieure de - 6 degrés. Il s'agit d'une récolte tardive. La fermentation alcoolique se prolonge sur deux à trois semaines jusqu'à l'équilibre parfait entre le sucre, l'acidité et l'alcool.

Dégustation et conservation

Robe d'une riche couleur or blanc et d'une belle brillance. Au nez se dégagent des arômes de poires et de fleurs blanches. En bouche, sa douceur et sa fraîcheur exquise révèlent un excellent équilibre acidité-sucré.

Servir entre 8°C et 10°C.

Situation géographique

Situé au cœur des Basses-Laurentides, le Vignoble Rivière du Chêne a établi ses racines dans la zone climatique 5a tout près du 45e parallèle. Il bénéficie d'un climat propice à la culture de la vigne et s'étend maintenant sur plus de 25 hectares de vignes cultivés avec soin, en culture raisonnée.

Accords mets et vin

Vin de dessert. Accompagne à merveille la mousse de volaille et le foie gras, les desserts à la poire, aux pêches ou à l'abricot.



Mousse
de volaille



Foie gras



Dessert
aux fruits