



Produit du Québec • Product of Québec

La cuvée glacée des Laurentides

Vendange
tardive

2024

Données techniques

Alc./Vol. : 11%

Acidité : 6,63 g/l

pH : 3,49

Sucre résiduel : 103 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 98 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

Cette vendange tardive dévoile une couleur or pâle et munie d'une belle brillance. Le nez vous charmera par ses arômes riches de coing, pêche en sirop, et poire. En bouche, ce vin allie douceur et fraîcheur, avec une finale délicatement fruitée.

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. Accords vin et fromages : Cendré, Bel de Gersey, Gouda et Pleine Lune.



Mousse
de volaille



Foie gras



Dessert
aux fruits