



Origine, Cuvée Spéciale 2021

« Cette cuvée spéciale, tout en fruits et en fraîcheur, est un éloge à la terre familiale à l'**origine d'un grand rêve** et un hommage rendu au savoir-faire de tous ceux et celles qui ont cultivé leur passion de la vigne et du vin à mes côtés depuis 25 ans! »

- Daniel Lalande, Propriétaire-vigneron

Cépage

Pinot noir 52% / Petite Perle 48%

Vinification - Élevage

Sélection rigoureuse des cépages les plus qualitatifs, ils sont assemblés pour la vinification et l'élevage se fait en fût pour un minimum de 11 mois. La grande majorité des fûts de chêne sont français et le reste, des fûts américain. Des batonnages ont été effectués tout au long de l'élevage pour apporter rondeur et souplesse.

Dégustation et conservation

Notre vin Origine, Cuvée Spéciale plaira aux amateurs de vins fruités et généreux. Son nez complexe vous charmera avec ses notes d'épices et de petits fruits rouges. La bouche, ample et équilibrée, est soutenue par des tanins souples avec une belle finale boisée.

Vin à boire jeune, mais il peut être mis en cave pour un vieillissement de 3 à 5 ans. Servir entre 16°C et 17 °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 viticulture et s'étend sur plus de 25 hectares de vignes élevés avec soin, en culture raisonnée.

Accords

Il accompagne bien les viandes grillées, les escaloppes de veau (sauce au poivre), les gnocchis, risottos aux champignons et plats mijotés. Accord vins et fromages: Alfred Le Fermier (pâte ferme à croûte lavée) ou Le Zacharie Cloutier (Lait de brebis affiné, pâte ferme)



Charcuteries Viandes grillées Plats mijotés Fromages affinés

Distinguitions

Médaille double Or, All Canadian Wine Championship – Ontario 2023
Médaille d'argent, Coupe des Nations – Québec 2023



Données techniques

Alc./Vol. : 12%

Acidité : 6,81 g/l

pH : 3,59

Sucre résiduel : 3,8 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 160 caisses

Format : 1.5 L