



Produit du Québec • Product of Québec



Cépage

Chardonnay 100%

Vinification - Élevage

La fermentation alcoolique s'effectue en cuve inox pendant quelques semaines à température de 14 degrés. L'élevage de quelques mois se fait en fût de chêne français et est accompagné de bâtonnages pour procurer du gras et de la rondeur au produit. L'assemblage final se fait juste avant la mise en bouteille.

Dégustation et conservation

Nez élégant aux arômes de fleurs blanches et d'amande soutenus par un joli boisé. En bouche, l'attaque est ample et gourmande. Belle longueur, l'équilibre est parfait!

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. Le domaine bénéficie d'un climat propice à la culture de la vigne et s'étend sur plus de 25 hectares de vignes cultivés avec soin en culture raisonnée.

Accords

À table, il accompagne à merveille le homard, les poissons blancs, le risotto, le poulet rôti et le brie fondant. Accord vin et fromage: Sieur corbeau (pâte demi-ferme à croûte lavée), Gré des champs (pâte ferme croûte lavée) et La Nympe (Fromage à pâte molle, à croûte fleurie)



Homard



Poissons



Risotto



Brie rôti

Chardonnay 2021

Données techniques

Alc./Vol. : 13%

Acidité : 5,61 g/l

pH : 3,45

Sucre résiduel : 1,8 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 424 caisses

Format : 750 ml