



Produit du Québec • Product of Québec



Cépage

100% Chardonnay

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.

Dégustation et conservation

Notre Chardonnay Réserve se distingue par une belle complexité aromatique marquée par des notes de poire, de fleurs blanches et d'abricot. Sa minéralité en bouche contribue à un équilibre harmonieux entre volume et fraîcheur. La finale révèle des notes boisées subtiles résultant d'un élevage de 10 mois en fût de chêne français.

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.



Homard



Poissons



Risotto



Brie fondant

« 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 Lalonde

Propriétaire-vigneron

Chardonnay Réserve 2023

Données techniques

Alc./Vol. : 12%

Sucre résiduel : 1,2 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 287 caisses

Format : 750 ml