VIGNOBLE
RIVIÈRE DU CHÊNE

Une culture raisonnée, élevée avec passion.

Produit de notre terroir, les vins d'Indication Géographique Protégée Vin du Québec sont une promesse de qualité et d'authenticité qui témoigne bien du savoir-faire des vignerons québécois.

Produit du Québec • Product of Québec •

Chardonnay
Réserve
2024

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 Lalande
Propriétaire-vigneron

Données techniques

Alc./Vol. :	13%
Sucre résiduel :	1,7 g/l
Type de sol :	Argilo-calcaire
Production :	249 caisses
Format :	750 ml

807, Chemin de la Rivière-Nord, St-Eustache, J7R 0J5 | 450 491-3997 | info@vrdc.ca

vrdc.ca