

VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE

Produit de notre terroir, les vins identifiés Vins du Québec certifiés sont une promesse de qualité et d'authenticité qui témoigne bien du savoir-faire des vignerons québécois

UNE CULTURE RAISONNÉE, ÉLEVÉE AVEC PASSION



LA CUVÉE GLACÉE DES LAURENTIDES VENDANGES TARDIVES 2017



CÉPAGE

Vidal 100 %

VINIFICATION - ÉLEVAGE

À la mi-novembre 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

Robe d'une riche couleur or blanc et d'une belle brillance. Au nez se dégage des arômes très intenses de miel, de poires, d'ananas et de fleurs blanches. En bouche, sa douceur et sa fraîcheur exquises révèlent un excellent équilibre acidité-sucre. Servir entre 8 et 10°C.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé au cœur des Basses-Laurentides, le vignoble a établi ses racines dans la zone climatique 5a tout près du 45^e parallèle. Il bénéficie d'un climat propice à la culture de la vigne et s'étend sur 16,5 hectares où 75 000 plants de vignes sont cultivés avec soin.

ACCORDS METS ET VIN

Vin de dessert. Accompagne bien une mousse de volaille, du foie gras, un dessert à base de poires, de pêches ou d'abricots. Suggestions de fromages : pâte molle, gouda et cendré tels que le Bel de Gersey, Gouda Anco doux et Pleine Lune.

DISTINCTIONS

Médaille Grand Or 2016
Médaille d'or 2013, 2014, 2015
Médaille d'argent 2011, 2009, 2008
Les Grands vins du Québec – Montréal

Médaille de bronze 2011
Médaille d'argent 2009
Finger Lakes International Wine Competition – New York

Médaille d'argent 2009
Vinalies Internationales – Paris

«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

DONNÉES TECHNIQUES

Alc./Vol. : 11.5 %

Acidité : 8,44 g/l

pH : 3,45

Sucre résiduel : 92 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 225 caisses

Format : 375 ml

Code SAQ : 735001