



## Cépage

Marquette 100%

## Vinification - Élevage

Lors de la récolte, un lot de raisins est sélectionné et pressé directement sans macération. Au cours de la fermentation, un mutage à l'alcool de grain est effectué afin d'obtenir une fermentation partielle sur ce lot. Le vin muté est ensuite assemblé avec une quantité de vin rouge élaboré de façon traditionnelle. L'élevage se fait en cuve inox pour une période d'environ un an. Pour finaliser le produit, on procède à un ajout de sirop d'érable foncé pour apporter le côté sucré du produit et on le fortifie avec de l'alcool de grain pour arriver à un niveau d'alcool à 15.5%.

## Dégustation et conservation

L'Éraportéross est un vin rouge fortifié légèrement aromatisé au sirop d'érable. Sa robe est de couleur rouge foncé aux reflets ambrés. Les arômes complexes d'érable et de fruits mûrs lui confèrent un caractère unique. Sa bouche onctueuse et fraîche dévoile des notes chocolatées, torréfiées et caramélisées. Servir entre 14°C et 15°C.

Servir entre 14°C et 15°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 mets et vin

Ce vin digestif accompagne bien les desserts chocolatés, le chocolat noir, les figues et les noix. Suggestions de fromages : bleu et cheddar tels que le Bleu d'Élizabeth, Troubadour et l'Hermitte.



Desserts



Chocolat noir



Figues



Noix

# Éraportéross

## Données techniques

Alc./Vol. : 15,5%

Acidité : 6,57 g/l

pH : 3,57

Sucre résiduel : 71 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 458 caisses

Format : 500 ml