

VIGNOBLE
RIVIÈRE DU CHÊNE

Une culture raisonnée,
élevée avec passion.

Produit du Québec • Product of Québec

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.



Gabrielle Rosé 2025

Données techniques

Alc./Vol. : 12,5 %

Sucre résiduel : 2,6 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 6 222 caisses

Format : 750 ml

Code SAQ : 10817090

Cépages

Seyval Noir 35% / Pionnier 23% / Frontenac Noir 22% / Frontenac Gris 19% / Vidal 1%

Vinification - Élevage

La fermentation de chacun des cépages se fait en cuve inox de 2 à 3 semaines à 15 degrés afin de préserver toute la fraîcheur des arômes. Après un court élevage sur lies, le vin est mis en bouteille.

Dégustation et conservation

La cuvée Gabrielle nous présente un nez gourmand qui s'ouvre sur des arômes de fraise et de pêche. En bouche, des notes de petits fruits rouges et de fruits à chair blanche subliment le palais de ce rosé à l'équilibre parfait.

Situation géographique

Établi en 1998 dans les Basses-Laurentides, le Vignoble Rivière du Chêne est l'un des plus importants acteurs de l'industrie de la viticulture au Québec. Le domaine s'étend sur 24,5 hectares, abritant pas moins de 108 256 plants de vigne cultivés selon des pratiques de culture raisonnée.

Accords mets et vin

Vin d'apéritif et de terrasse, il accompagne à merveille le saumon, les crevettes, la volaille, les salades estivales et les fromages fruités.



Saumon



Crevettes



Volailles



Salades

« 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

