

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



### Cépages

39% Seyval Noir / 27% Frontenac Gris / 10% Frontenac blanc /  
7% Frontenac Noir / 7% Pionnier

### 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. L'élevage sur lies est très court. Le vin est mis en bouteille à la mi-février.

### 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. Servir entre 8°C et 10°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 culture de la vigne et s'étend maintenant sur plus de 25 hectares de vignes cultivés avec soin, en 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

### Dinctions

**Médaille de bronze**, WineAlign - National Wine Award of Canada 2022

**Médaille grand or**, Coupe des Nations – Québec 2019

**Médaille de bronze**, Finger Lakes International Wine Competition – NY 2019

## Gabrielle Rosé 2023

### Données techniques

Alc./Vol. : 12,5%

Sucre résiduel : 1,8 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Format : 750 ml

Production : 4856 caisses

Code SAQ : 10817090