



Produit du Québec • Product of Québec



Cépages principaux

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