



Produit du Québec • Product of Québec



## Cépage

Vidal 100%

## Vinification - Élevage

Entrez dans un monde nouveau au pays des vins tirés du froid. Les raisins gelés naturellement sont cueillis et pressés en grappes entières entre -8 et -12 degrés pendant environ 6 heures. Le jus très concentré en sucre fermente durant plusieurs semaines à 13 degrés. La fermentation est arrêtée lorsque l'équilibre sucre-alcool-acidité est parfait.

## Dégustation et conservation

Notre vin de glace, élaboré à partir du cépage Vidal, vous charmera avec ses arômes de poires, de miel et de jasmin. La bouche est soyeuse et parfaitement équilibrée avec ses délicates notes d'abricot et de citron confit. Servir entre 8°C et 11°C.

## Situation géographique

Situé au cœur des Basses-Laurentides, le vignoble 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 sur 16,5 hectares où 75 000 plants de vignes sont cultivés avec soin.

## Accords

Vin de dessert. Accompagne merveilleusement le foie gras, la crème brûlée et les desserts aux fruits secs et aux noix. Accord vin et fromages : pâte ferme, croûte lavée et cheddar vieilli tels que L'Hercule de Charlevoix, Louis d'Or et le Cheddar de St- Guillaume.

# Monde Vin de glace 2023

## Données techniques

Alc./Vol. : 11 %

Sucre résiduel : 212 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 3256 bouteilles

Format : 200 ml