



Produit du Québec • Product of Québec



Cépages

Seyval blanc 69% - Chardonnay 20% - Vandal-Cliche 11%

Vinification - Élevage

Vin élaboré selon la méthode dite « traditionnelle » avec une première fermentation en cuve inox. La deuxième fermentation se fait en bouteille et l'élevage qui dure de 9 à 12 mois minimum vient affiner les bulles et augmenter la complexité aromatique. C'est au moment du dégorgement qu'on procède à l'ajout de liqueur à base de vin de glace.

Dégustation et conservation

Sa robe est limpide et claire avec des reflets brillants. Le nez présente des arômes complexes de pommes vertes, de fleurs blanches, d'agrumes et de miel. La bouche est ronde et pourvue de bulles fines et délicates. La finale est très aromatique et persistante. Vin à boire jeune.

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 sur plus de 25 hectares de vignes, cultivés avec soin en culture raisonnée.

Accords mets et vin

Vin d'apéritif. Accompagne bien des canapés et des desserts à base de fruits.



Canapés



Desserts

Dinctions

Médaille de bronze, WineAlign National Wine Awards of Canada - Ontario 2023

Médaille d'argent, WineAlign National Wine Awards of Canada - Ontario 2022

Médaille d'argent, Sélections Mondiales - Québec 2021

Monde Les bulles Mousseux

Données techniques

Alc./Vol. : 10 %

Acidité : 5,67 g/l

pH : 3,39

Sucre résiduel : 14 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 275 caisses

Format : 750 ml

Code SAQ : 12359871