

VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE

Produit de notre terroir, les vins identifiés Vins du Québec certifiés sont une promesse de qualité et d'authenticité qui témoigne bien du savoir-faire des vignerons québécois

UNE CULTURE RAISONNÉE, ÉLEVÉE AVEC PASSION



CÉPAGES

Vidal 100%

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Les raisins gelés naturellement sont cueillis et pressés en grappes entières entre -8 et -12 degrés pendant environ 12 heures. Le jus très concentré en sucre fermente durant des mois à 13 degrés. La fermentation est arrêtée lorsque l'équilibre sucre-alcool-acidité est parfait.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Robe dorée aux reflets cuivrés. Son nez est franc aux arômes de fruits confits et de miel. La bouche est soyeuse et parfaitement équilibrée avec des notes d'ananas et d'épices. Servir entre 8 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 45° 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 METS ET VIN

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

DISTINCTIONS

Médaille d'or 2016, 2009

Médaille d'argent 2010

Vinalies Internationales – Paris

Médaille d'or 2016, 2014

Les Grands vins du Québec – Montréal

Médaille d'argent 2016

National Wine Awards of Canada

Médaille d'or 2013

China Wine and Spirits Awards – Chine

Double médaille d'or 2012

Best Icewine, 2011

Médaille d'argent, 2009

Finger Lakes International Wine Competition – New York

Médaille d'or 2012, 2011

Sélection mondiale des vins – Québec

Médaille d'argent 2011

Vinalies Internationales – Chine

«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 Lalonde

Propriétaire-vigneron



MONDE VIN DE GLACE 2013

DONNÉES TECHNIQUES

Alc./Vol. : 10 %

Acidité : 11,1 g/l

pH : 3,56

Sucre résiduel : 219 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 892 caisses

Format : 200 ml

Code SAQ : 11057475