VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE

Une culture raisonnée, élevée avec passion.

Produit du Québec • Product of Quebec •

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.

VIN DU QUÉBEC IGP

Phénix
Rouge
2022

Cépages
Frontenac rouge 39% / Marquette 27% / Petite Perle 20% / Maréchal Foch 11% / Léon-Millot 3%

Vinification - Élevage
Nous sélectionnons avec rigueur les cépages les plus qualitatifs afin de les vinifier séparément en cuves. Ils sont par la suite assemblés puis élevés en fûts pendant une période minimale de 11 mois. La majeure partie sont en bois de chêne français, avec une minorité provenant de chêne américain. Une fois assemblé et l'élevage terminé, le vin est mis en bouteille.

Dégustation et conservation
Notre Phénix rouge séduira les connaisseurs en quête de vins à la fois souples et fruités. Son bouquet complexe captivera vos sens avec ses arômes d'épices délicates et de petits fruits rouges. En bouche, il se révèle ample et équilibré, soutenu par des tanins délicats et une finale légèrement boisée, offrant ainsi une expérience gustative raffinée et harmonieuse.

Vin à boire jeune, ou après un vieillissement de 3 à 5 ans.
Servir entre 16°C et 17 °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 viticulture et s'étend sur plus de 25 hectares de vignes élevés avec soin, en culture raisonnée.

Accords mets et vin
Il accompagne bien le gibier, les viandes rouges grillées et les plats mijotés. Suggestions de fromages: pâte ferme à croûte lavée tels que Alfred Le Fermier, le Napoléon et pâte semi-ferme à croûte lavée Oka aux champignons.

Viandes rouges | Plats mijotés | Fromages

Dinstinctions
Médaille d'or, Coupe des Nations – Québec 2019
Médaille d'argent, Coupe des Nations – Québec 2018

Données techniques

Alc./Vol. :	12%
Sucre résiduel :	4 g/l
Type de sol :	Argilo-calcaire
Production :	1583 caisses
Format :	750 ml
Code SAQ :	12445074

807, Chemin de la Rivière-Nord, St-Eustache, J7R 0J5 | 450 491-3997 | info@vrdc.ca

vrdc.ca