VIGNOBLE
RIVIÈRE DU CHÊNE

Une culture raisonnée, élevée avec passion.

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.

Produit du Québec • Product of Québec •

Phénix
Rouge
2023

Cépages
Frontenac Rouge 49% / Maréchal Foch 33% / Pinot Noir 18%

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 10 mois. La majeure partie sont en fût 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
Le Phénix rouge nous séduit dès le premier nez avec ses arômes délicats de petits fruits noirs et de cerise. L'élevage en fût de chêne français de 10 mois lui confère une bouche gourmande et fruité où se mêlent harmonieusement des nuances boisées. La dégustation révèle une texture élégante et savoureuse accompagnée d'une excellente longueur en bouche.

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

Données techniques

Alc./Vol. :	12%
Sucre résiduel :	4,2 g/l
Type de sol :	Argilo-calcaire
Production :	1576 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