



Produit du Québec • Product of Québec



Cépages

Frontenac Blanc 41% / St-Pépin 37% / Cayuga 12% /
Seyval Blanc 10%

Vinification - Élevage

Une sélection minutieuse de nos meilleurs cépages blancs est réalisée au moment du pressurage. La fermentation alcoolique s'effectue en fût de chêne français pendant quelques semaines à température de 14 degrés. L'élevage de 12 mois en barrique est accompagné de bâtonnages pour procurer du gras et de la rondeur. L'assemblage final se fait juste avant la mise en bouteille.

Dégustation et conservation

Au nez, des arômes délicats de fleurs blanches, d'ananas et de pomme se déploient avec élégance, soutenus par de subtils accents boisés. En bouche l'attaque est franche et fruitée, révélant une belle souplesse et un équilibre parfait. La finale est marquée par une subtile pointe de minéralité.

Vin à boire jeune. Servir entre 10°C et 12°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 25 hectares de vignes, cultivés avec soin en culture raisonnée.

Accords mets et vin

À table, il accompagne à merveille le ris de veau, les poissons et fruits de mer. Accord vin et fromage: Sieur corbeau (pâte demi-ferme à croûte lavée), Gré des champs (pâte ferme croûte lavée) et Kénogami (pâte molle à croûte lavée).



Poisson



Volaille



Fruits de mer

Dinctions

Médaille de bronze, WineAlign National Wine Awards of Canada - Ontario 2022

Médaille d'or, Sélections Mondiales - Québec 2020

Médaille d'argent, Coupe des Nations - Québec 2017

Phénix Blanc 2022

Données techniques

Alc./Vol. : 13 %

Acidité : 5,60 g/l

pH : 3,71

Sucre résiduel : 2,5 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 1000 caisses

Format : 750 ml

Code SAQ : 743989