



Produit du Québec • Product of Québec

Cépages

St-Pépin 34% / Vidal 29% / Cayuga 19% / Frontenac 18%

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 10 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

Le Phénix blanc dévoile un bouquet aromatique raffiné où les agrumes et les fleurs blanches se marient parfaitement. En bouche, il offre de délicates notes de pêche blanche ainsi qu'un boisé subtil apporté par son élevage de 10 mois en fût de chêne français. Cette combinaison lui confère une texture à la fois ronde et gourmande. 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 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 d'or, Coupe des Nations – Québec 2025

Médaille d'or - Prix du Jury, Sélections Mondiales - Québec 2024

Phénix Blanc 2023

Données techniques

Alc./Vol. : 12,5 %

Acidité : 5,60 g/l

pH : 3,71

Sucre résiduel : 2,4 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 676 caisses

Format : 750 ml

