

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



Cépage

37% Chardonnay / 32% Pinot Blanc / 31% Pinot Gris

Vinification - Élevage

La fermentation alcoolique s'effectue en fût de chêne, puis laisse place à une fermentation malolactique qui adoucit le profil du vin. Celui-ci est ensuite élevé 10 mois sur lies, gagnant ainsi en complexité, en volume et en finesse.

Dégustation et conservation

Issue de notre jeune plantation de Chardonnay, Pinot Blanc et Pinot Gris, cette cuvée dévoile des arômes d'abricot sec, de poire et d'amande. L'élevage en fût de chêne français équilibre sa fraîcheur aromatique par de subtiles notes briochées et de noisettes.

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 45^e parallèle. Le domaine bénéficie d'un climat propice à la culture de la vigne et s'étend sur plus de 25 hectares de vignes cultivés avec soin en culture raisonnée.

Accords

À table, ce vin accompagne à merveille les poissons à chair blanche, les volailles et les fromages de chèvre.



Poissons



Volailles



Fromages

« 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 Lalande

Propriétaire-vigneron

Trilogie Réserve 2024

Données techniques

Alc./Vol. : 12%

Sucre résiduel : 1,7 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 45 caisses

Format : 750 ml