

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

Riesling 63%, Pinot gris 21%, Pinot blanc 16%

Vinification - Élevage

La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox, suivie d'une fermentation malolactique qui vient adoucir le profil du vin. Celui-ci est ensuite élevé 10 mois sur lies fines, développant ainsi complexité, ampleur et finesse.

Dégustation et conservation

Issue d'un assemblage de Riesling, de Pinot Gris et de Pinot Blanc, cette cuvée dévoile des arômes d'abricot et de poire. Son élevage vient équilibrer sa fraîcheur aromatique en apportant de subtiles notes florales et de fruits à chair blanche.

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 2025

Données techniques

Alc./Vol. : 12,5 %

Sucre résiduel : 2 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 436 caisses

Format : 750 ml