VIGNOBLE
RIVIÈRE DU CHÊNE

Une culture raisonnée, élevée avec passion.

Produit du Québec • Product of Quebec •

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.

VIN DU QUÉBEC IGP

William
Rouge
2024

Cépages

Maréchal-Foch 57% / Frontenac Noir 34% / Léon-Millot 9%

Vinification - Élevage

Une macération pré-fermentaire à froid est effectuée durant 2 à 3 jours avant de faire une vinification traditionnelle. Chacun des cépages est vinifié séparément en cuve inox. L'élevage de plusieurs mois se finalise en cuve sur lies, accompagné de bâtonnages.

Dégustation et conservation

Robe d'un beau rouge profond. Son nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges entrelacés d'un joli boisé. La bouche est fraîche et équilibrée soutenue par de belles notes fruitées. Un vin structuré et gourmand qui plaira à tous les palais.

Vin à boire jeune. Servir entre 15°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 culture de la vigne et s'étend maintenant sur plus de 25 hectares de vignes cultivés avec soin, en culture raisonnée.

Accords mets et vin

Accompagne bien les pizzas, burgers, pâtes et charcuteries. Suggestions d'accords pour un vin et fromage du Québec réussi : L'Amateur, le Chant du Coq et la Sauvagine.

Pizzas | Viandes rouges | Mets italiens | 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

Données techniques

Alc./Vol. :	13 %
Sucre résiduel :	1,6 g/l
Type de sol :	Argilo-calcaire
Production :	2 653 caisses
Format :	750 ml
Code SAQ :	743989

807, Chemin de la Rivière-Nord, St-Eustache, J7R 0J5 | 450 491-3997 | info@vrdc.ca

vrdc.ca