



Produit du Québec • Product of Québec



Cépages

Frontenac blanc 37% / Seyval blanc 34% / Vidal 20% / Vandal-Cliche 7% / Cayuga 2%

Vinification - Élevage

La fermentation de chacun des cépages se fait en cuve inox de 2 à 3 semaines à 15 degrés afin de préserver toute la fraîcheur des arômes. L'élevage de quelques mois se fait sur lies accompagné de bâtonnages.

Dégustation et conservation

Le William blanc est un vin sec qui nous dévoile un nez fruité aux notes de poires, d'ananas et de banane. La bouche est franche avec des arômes de fleurs et de fruits à chair blanche. Bel équilibre avec une finale fraîche et gourmande.

Vin à boire jeune. Servir entre 8°C et 10°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 45^e parallèle. Il bénéficie d'un climat propice à la viticulture et s'étend sur plus de 25 hectares de vignes élevés avec soin, en culture raisonnée.

Accords mets et vin

Idéal à l'apéritif, il accompagne bien les sushis, le homard, les poissons et les volailles.

Suggestions de fromages du Québec : chèvre ou brebis, tels que Brebichon, Petit Cendré et Vlimeux.



Poissons



Sushis



Volailles



Fromages

Dinctions

Médaille d'argent, WineAlign - National Wine Awards of Canada 2022

Médaille grand or, Coupe des Nations – Québec 2019

Médaille d'or, All Canadian Wine Championship – Ontario 2019

Médaille d'argent, Finger Lakes International Wine Competition – New York 2019

Médaille d'or, Coupe des Nations – Québec 2017

William Blanc 2023

Données techniques

Alc./Vol. : 12%

Sucre résiduel : 4 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 8 117 caisses

Format : 750 ml

Code SAQ : 744169