



Produit du Québec • Product of Québec



## Cépages

Frontenac Blanc 42% / Vidal 20% / Seyval Blanc 18% / Cayuga 17% / Frontenac Gris 3%

## 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 au nez fruité, révélant des notes de poire, d'ananas et de banane. En bouche, sa fraîcheur s'exprime à travers des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Son équilibre harmonieux mène à une finale à la fois 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 45e 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, Coupe des Nations – Québec 2024



# William Blanc 2024

## Données techniques

Alc./Vol. : 12,5%

Sucre résiduel : 2 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 9110 caisses

Format : 750 ml

Code SAQ : 744169