



Produit du Québec • Product of Québec



Cépages

Maréchal Foch 27% / Léon-Millot 25% / Triomphe d'Alsace 18% / Frontenac Noir 14% / Petite Perle 8% / Lucie Kuhlmann 5% / Marquette 3%

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

William Rouge 2023

Données techniques

Alc./Vol. : 12 %

Acidité : 5,94 g/l H2T

pH : 3,75

Sucre résiduel : 3,7 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 2 830 caisses

Format : 750 ml

Code SAQ : 743989