



## CÉPAGE

Vidal 100 %

## VINIFICATION - ÉLEVAGE

Les raisins gelés naturellement sont cueillis et pressés en grappes entières entre -8 et -12 degrés pendant environ 6 heures. Le jus très concentré en sucre fermente durant plusieurs semaines à 13 degrés. La fermentation est arrêtée lorsque l'équilibre sucre-alcool-acidité est parfait.

## DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Robe dorée aux reflets cuivrés. Son nez est franc aux arômes de fruits confits et de miel. La bouche est soyeuse et parfaitement équilibrée avec ses notes d'ananas et d'épices.

Servir entre 8°C et 11°C.

## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé au cœur des Basses-Laurentides, le vignoble 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 sur 16,5 hectares où 75 000 plants de vignes sont cultivés avec soin.

## ACCORDS METS ET VIN

Vin de dessert. Accompagne merveilleusement le foie gras, la crème brûlée et les desserts aux fruits secs et aux noix. Accord vin et fromages : pâte ferme, croûte lavée et cheddar vieilli tels que L'Hercule de Charlevoix, Louis d'Or et le Cheddar de St- Guillaume.

## DISTINCTIONS

**Médaille d'or** Concours Sélection mondiales des vins Canada 2021

**Médaille d'or** WineAlign National Wine Awards of Canada 2021

« 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

# MONDE

## VIN DE GLACE

### 2021

## DONNÉES TECHNIQUES

Alc./Vol. : 9.5 %

Acidité : 11 g/l

pH : 3.5

Sucre résiduel : 214 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 375 caisses

Format : 200 ml

Code SAQ : 11057475