



Produit du Québec • Product of Québec



Cépages

Vidal 42%, Frontenac Blanc 27%, Cayuga 17% et Seyval Blanc 14%

Vinification et élevage

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

Situation géographique

Situé au Québec, au cœur des Basses-Laurentides, le vignoble Rivière du Chêne bénéficie d'un climat propice à la culture de la vigne dans la zone climatique 5a, tout près du 45^e parallèle. Le domaine s'étend sur près de 25 hectares de vignes cultivés avec passion en viticulture raisonnée.

Dégustation

Le Blanc VRDC est un vin fruité et vif qui dégage des arômes de fruits à chair jaune tel que le fruit de la passion. La bouche est fraîche et soutenue par une jolie pointe d'agrumes en finale.

Accords

Polyvalent, ce vin nous accompagne à merveille de l'apéro à la table. Il fait sensation avec les sushis, poissons, légumes grillés, la volaille ainsi que les fromages frais et crémeux comme le fromage de chèvre.



Poissons



Sushis



Volailles



Fromages

Conservation

Servir entre 8°C et 10°C

Le Blanc 2022

Données techniques

Alc./Vol. : 12,5%

Acidité : 7,28 g/l

pH : 3,53

Sucre résiduel : 3,9 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Format : 750 ml

Disponibilité

En exclusivité dans les épicereries à grandes surfaces.

De
l'apéro
à la table



Occasions + Recettes + Accords