



## Le Rosé 2022

### Données techniques

Alc./Vol. :	12%
Acidité :	7,23 g/l
pH :	3,66
Sucre résiduel :	1,6 g/l
Type de sol :	Argilo-calcaire
Format :	750 ml

### Disponibilité

En exclusivité dans les épiceries à grandes surfaces.



### Cépages

Seyval noir, Pionnier, Sainte Croix, Frontenac Gris, Frontenac Rouge

### Vinification et élevage

La fermentation de chacun des cépages se fait en cuve inox pendant 2 à 3 semaines à 15 degrés celcius afin de préserver toute la fraîcheur des arômes. L'élevage sur lie est très court.

### 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<sup>e</sup> parallèle. Le domaine s'étend sur près de 25 hectares de vignes cultivés avec passion en viticulture raisonnée.

### Dégustation

**Le Rosé VRDC** s'ouvre sur un nez délicat présentant des arômes de rose et de pamplemousse. La bouche est rafraîchissante avec ses notes de petits fruits rouges soutenue par une pointe d'acidité qui lui procure équilibre et fraîcheur.

### Accords

Polyvalent, ce vin nous accompagne à merveille de l'apéro à la table. Il fait sensation avec les salades, le saumon, la volaille ainsi que les fromages doux et crémeux comme le fromage de chèvre.



Salade



Saumon



Volailles



Fromage

### Conservation

Servir entre 8°C et 10°C

De  
l'apéro  
à la table



Occasions + Recettes + Accords