



Produit du Québec • Product of Québec



Cépages

Frontenac noir 73%, maréchal-Foch 20%, Léon-Millot 7%

Vinification et 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.

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 Rouge VRDC est un vin aromatique et souple qui se distingue par ses arômes de petits fruits rouges. Sa bouche est fraîche, généreuse et se termine tout en souplesse avec des tanins bien enrobés.

Accords

Polyvalent, ce vin rouge nous accompagne à merveille de l'apéro à la table. Il fait sensation avec les plateaux de charcuteries, les pâtes et pizza à la sauce tomate ainsi que les fromages à pâte ferme.



Charcuteries



Pâtes



Pizza



Fromages

Conservation

Servir entre 8°C et 10°C

Le Rouge 2022

Données techniques

Alc./Vol. :	12%
Acidité :	5,72 g/l
pH :	3,80
Sucre résiduel :	3,9 g/l
Type de sol :	Argilo-calcaire
Format :	750 ml

Disponibilité

En exclusivité dans les épiceries
à grandes surfaces.

De
l'apéro
à la table



Occasions + Recettes + Accords