



CÉPAGE

Vidal 100 %

VINIFICATION - ÉLEVAGE

À la mi-décembre les raisins sont pressés sans foulage, ni éraflage à une température extérieure de - 6 degrés. Il s'agit d'une récolte tardive. La fermentation alcoolique se prolonge sur deux à trois semaines jusqu'à l'équilibre parfait entre le sucre, l'acidité et l'alcool.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Robe d'une riche couleur or blanc et d'une belle brillance. Au nez se dégage des arômes très intenses de poires, d'abricot, d'ananas et de fleurs blanches. En bouche, sa douceur et sa fraîcheur exquises révèlent un excellent équilibre acidité-sucre. Servir entre 8°C et 10°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 à merveille la mousse de volaille et le foie gras, les desserts à la poires, aux pêches ou à l'abricot. Accords vins et fromages : Cendré, Bel de Gersey, Gouda et Pleine Lune.

« 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

LA CUVÉE GLACÉE DES LAURENTIDES VENDANGES TARDIVES 2021

DONNÉES TECHNIQUES

Alc./Vol. :	12 %
Acidité :	6.68 g/l
pH :	3.71
Sucre résiduel :	72.5 g/l
Type de sol :	Argilo-calcaire
Production :	153 caisses
Format :	375 ml
Code SAQ :	735001