

GOÛTEZ LE QUÉBEC ! CONTENU COMMANDITÉ

Du printemps à l'hiver, le rosé en vedette

Au printemps, on se sert un verre de rosé en rêvant à l'été... puis, séduit par ses arômes, sa finesse et sa fraîcheur, on choisit d'en profiter toute l'année.

LE JOURNAL DE MONTRÉAL
en collaboration avec



Vignerons, producteurs de cidres, d'hydromels et autres artisans ont su enrichir les rosés d'une belle complexité, tout

en préservant leur robe charmeuse qui séduit les palais les plus fins. Qu'il soit pâle, saumoné ou d'une teinte plus soutenue, un rosé de qualité est loin d'être banal : il reflète le cépage, la matière première et le savoir-faire du producteur. À la dégustation, il dévoile un profil délicat ou structuré, aux notes de fruits rouges, d'agrumes, de pommes ou de fleurs.

À l'apéritif, avec des canapés, ou à table pour sublimer un plat de fruits de mer — pensons à notre fameux crabe du Québec ou au homard de la saison —, le rosé s'invite avec élégance. Faites-le découvrir à vos invités et laissez-le créer la surprise. Osez les rosés d'ici, qu'ils soient délicats ou expressifs, et laissez-les accompagner vos moments

festifs, du cocktail jusqu'au dessert. Inspirez-vous des suggestions de produits de nos producteurs québécois dans la section « Gagnants Coupe des Nations » du site www.coupedesnations.ca.

Cette page a été produite par le département publicitaire du Journal en collaboration avec la Coupe des Nations.



Gabrielle Rosé

Vignoble Rivière du Chêne

Cuvée signature du Vignoble Rivière du Chêne, Gabrielle Rosé 2025 est un incontournable des tablées estivales. Élaboré dans les Basses-Laurentides, ce rosé québécois offre un nez délicat de fraise et de pêche. La bouche, fraîche et équilibrée, dévoile des notes de petits fruits rouges et de fruits à chair blanche. Récompensé à la Coupe des Nations, il reflète le savoir-faire du vignoble depuis plus de 25 ans. Médaille d'argent 2025 (millésime 2024) et Grand Or 2024 (millésime 2023). Code SAQ : 10817090 www.vrdc.ca

Hydromel Rosée

Intermiel

Rosée d'Intermiel est un hydromel québécois qui marie la canneberge et les pétales de rose. Son bouquet révèle une fraîcheur florale délicate aux notes fruitées. En bouche, il est rond, corsé et moelleux, avec une expression nette de canneberge et de rose. Polyvalent, il se savoure en cocktail ou avec le chocolat et la pâte d'amande. Une option originale aux arômes envoûtants. Médaille d'or, Coupe des Nations 2024. Code Saq 734921 www.intermiel.com



Crémant de Pomme Rosé

Du Minot Cidrie

Ce crémant de pomme rosé séduit par ses arômes délicats de fruits rouges et sa fraîcheur. La bouche présente une légère pointe d'amertume, une mousse fine et persistante. Avec son faible taux d'alcool (2,5 %), il est idéal à l'apéritif, au brunch ou pour des moments festifs. Il accompagne très bien les poissons fumés, tapas aux crevettes, saucisses sèches et fromages de chèvre. Médaille d'or, Coupe des Nations 2025. Disponible en épiceries www.duminot.com



COUPE DES NATIONS

GRANDE COMPÉTITION VINS ET ALCOOLS

DEPUIS 2000

LE 5 MAI PROCHAIN

1^{RE} ÉDITION
Concours de sirops
d'érable du Québec
coupedesnations.ca



25 ans d'expertise
en dégustation
de produits du Québec

Une référence
crédible pour
les consommateurs