



Cuvée glacée des Laurentides 2013

APPELLATION Vendanges Tardives

CÉPAGES Vidal

Région

Canada, QC, Basses-Laurentides



Robe jaune doré intense.



Arômes cire d'abeille et fruits blancs.



Doux, vif, ample et gras. Notes subtiles de fruits confits . Finale longue

Vinification

À la mi-novembre 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.

Coordonnés

Vignoble de la Rivière du Chêne

www.vignobleriviereduchene.ca

Producteur

Situé au cœur des Basses-Laurentides, le vignoble a établi ses racines dans la zone climatique 5a tout près du 45^e 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.

Accord mets/boissons

Apéro— foie gras—pâte molle—dessert sans sucre

Desserts fruités—crème brûlée—gâteaux fruits et amandes—desserts fruits confits



FRUITÉ ET EXTRA-DOUX

CODE SAQ

11057491

18.40\$

Température service

8°C - 10°C

Quand le boire



À boire ou à garder 7 ans

Monsieur Thierry



WEB SOMMELLIER
ACCORD METS/BOISSONS

819 690 8688

1 855 494-6373 poste 020

thierry@thierrysommelier.com

www.thierrysommelier.com

Resto conseillé

Importation privée