



Produit du Québec • Product of Québec



Cépages

Frontenac noir 57% / Marquette 29% / Maréchal foch 12% / Léon millot 2%

Vinification - 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.

Dégustation et conservation

Robe d'un beau rouge profond. Son nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges entremêlés d'un joli boisé. La bouche est fraîche et équilibrée soutenue par de belles notes fruitées. Un vin structuré et gourmand qui plaira à tous les palais.

Vin à boire jeune. Servir entre 15°C et 17°C.

Situation géographique

Situé au cœur des Basses-Laurentides, le Vignoble Rivière du Chêne 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 maintenant sur plus de 25 hectares de vignes cultivés avec soin, en culture raisonnée.

Accords mets et vin

Accompagne bien les pizzas, viandes rouges, mets italiens et les charcuteries. Suggestions d'accords pour un vin et fromage du Québec réussi : L'Amateur, le Chant du Coq et la Sauvagine.



Pizzas



Viandes rouges



Mets italiens



Fromages

Dinctions

Médaille de bronze, WineAlign - National Wine Award of Canada 2022

Médaille de bronze, WineAlign - National Wine Award of Canada 2021

Médaille d'or, Coupe des Nations – Québec 2019

William Rouge 2022

Données techniques

Alc./Vol. : 12,5 %

Acidité : 6,41 g/l

pH : 3,57

Sucre résiduel : 4,1 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 4 092 caisses

Format : 750 ml

Code SAQ : 743989