



FRUITÉ
ET DOUX

ADELARD – 2009

Situation géographique

Situé dans les Basses-Laurentides, le vignoble se situe dans la zone climatique 5a tout près du 45^e parallèle. Cette région propice à la culture de la vigne, due à ses unités thermiques élevées (UTM), est comparable à celle de Marlborough en Nouvelle-Zélande.

Cépage

Vandal Cliche 100%

Date de la récolte

Du 11 au 24 septembre

Vinification - Élevage

Lors de la récolte à la mi-septembre, les raisins sont foulés, éraflés puis pressés. On ne procède qu'à une fermentation alcoolique. Ce vin est assemblé avec du sirop d'érable puis il est filtré avant la mise en bouteille.

Dégustation et conservation

Ce vin unique possède une riche couleur dorée qui dégage l'harmonie des richesses de notre climat, soit un parfum de pommes, d'érables et de miel. Sa bouche est généreuse et bien équilibrée sucre et alcool.

Vin à boire jeune. Servir entre 8 et 10° C

Accords mets et vin

Vin d'apéritif à servir avec des canapés, mais convient aussi très bien pour les brunchs et les repas de cabane à sucre.

Suggestions de fromages : Pâte molle, pâte fleurie, tomme tels que Le Baluchon, Cru des Érables, Mini Tomme du Manoir.

Distinction

Médaille d'argent, 2007 – Coupe des nations – Québec

Maître de Chai

Laëtitia Huet

Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier

Données techniques

Alc/Vol : 11,5%

Acidité : 5,3 g/l

pH : 3,2

Sucre résiduel : 40 g/L

Type de sol : Argilo calcaire

Production : 600 caisses

Format : 500 ml

Code SAQ : 744359



FRUITÉ
ET DOUX

ADELARD – 2010

Situation géographique

Situé dans les Basses-Laurentides, le vignoble se situe dans la zone climatique 5a tout près du 45^e parallèle. Cette région propice à la culture de la vigne, due à ses unités thermiques élevées (UTM), est comparable à celle de Marlborough en Nouvelle-Zélande.

Cépage

Vandal Cliche 100%

Date de la récolte

Du 11 au 24 septembre

Vinification - Élevage

Pressurage direct et fermentation alcoolique de 4 semaines à 15 degrés en cuve inox. Il n'y a pas de fermentation malolactique ni de bâtonnage. Le sirop d'érable est assemblé avant la filtration et la mise en bouteille.

Dégustation et conservation

Ce vin unique a le caractère authentique de notre terroir et de notre climat. Sa robe est dorée. La bouche est généreuse et équilibrée.

Vin à boire jeune. Servir entre 10 et 12° C

Accords mets et vin

Vin d'apéritif à servir avec des canapés, mais convient aussi très bien pour les brunchs et les repas de cabane à sucre.

Suggestions de fromages : Pâte molle, pâte fleurie, tomme tels que Le Baluchon, Cru des Érables, Mini Tomme du Manoir.

Distinction

Médaille d'argent, 2007 – Coupe des nations – Québec

Maître de Chai

Laëtitia Huet

Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier

Données techniques

Alc/Vol : 11,5%

Acidité : 5,3 g/l

pH : 3,2

Sucre résiduel : 40 g/L

Type de sol : Argilo calcaire

Production : 600 caisses

Format : 500 ml

Code SAQ : 744359