



FRUITÉ
ET DOUX

CUVÉE GLACÉE DES LAURENTIDES - 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

Vidal 100%

Date de la récolte

Du 15 décembre au 10 janvier

Vinification

Mi-décembre ou début janvier, les raisins sont récoltés gelés. On les presse dehors sans foulage, ni éraflage. Il s'agit de la deuxième presse du vin de glace lorsque le moût est moins concentré. Contrairement au vin de glace, la fermentation alcoolique est de deux à trois semaines jusqu'à l'équilibre parfait (sucre-acidité-alcool)

Dégustation et conservation

Sa robe est or pâle d'une belle brillance. Au nez se dégagent des arômes très intenses de poires, d'abricots, d'ananas et de fleurs blanches. En bouche, sa douceur et sa fraîcheur exquisent révèlent un excellent équilibre acidité et sucre.

Vin est agréable à boire maintenant, mais peut être mis en cave pendant de longues années. Servir entre 8 et 10°C

Données techniques

Alc/Vol :	11%
Acidité :	5,9 g/l
pH :	3,7
Sucre résiduel :	110 g/L
Type de sol :	Argilo calcaire
Production :	400 caisses
Format :	200 ml
Code SAQ :	11057491
Format :	375 ml
Code SAQ :	735001

Accords mets et vin

En apéritif avec des mousses de volailles et du foie gras, il accompagne aussi les desserts à base de poires, pêches et abricots.

Suggestions de fromages : pâte molle, tomme et Gouda tels que Saint-Honoré, Brie Cayer double crème, Casimir

Distinctions

Médaille de bronze, 2011 et d'argent, 2009 – Finger Lakes Intl. Wine Competition – New York

Médaille d'argent, 2009 et 2008 – Concours les Grands vins du Québec – Montréal

Médaille d'argent, 2009 – Vinalies Internationales – Paris

Médaille d'or, 2009 – Coupe des Nations - Québec

Maître de chai

Laëtitia Huet

Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier



FRUITÉ
ET DOUX

CUVÉE GLACÉE DES LAURENTIDES - 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

Vidal 100%

Date de la récolte

Du 15 décembre au 10 janvier

Vinification

Mi-décembre ou début janvier, les raisins sont récoltés gelés. On les presse dehors sans foulage, ni éraflage. Il s'agit de la deuxième presse du vin de glace lorsque le moût est moins concentré. Contrairement au vin de glace, la fermentation alcoolique est de deux à trois semaines jusqu'à l'équilibre parfait (sucre-acidité-alcool)

Dégustation et conservation

Sa robe est or pâle d'une belle brillance. Au nez se dégagent des arômes très intenses de poires, d'abricots, d'ananas et de fleurs blanches. En bouche, sa douceur et sa fraîcheur exquises révèlent un excellent équilibre acidité et sucre.

Vin est agréable à boire maintenant, mais peut être mis en cave pendant de longues années. Servir entre 8 et 10°C

Accords mets et vin

En apéritif avec des mousses de volailles et du foie gras, il accompagne aussi les desserts à base de poires, pêches et abricots.

Suggestions de fromages : pâte molle, tomme et Gouda tels que Saint-Honoré, Brie Cayer double crème, Casimir

Distinctions

Médaille de bronze, 2011 et d'argent, 2009 – Finger Lakes Intl. Wine Competition –New York

Médaille d'argent, 2011, 2009 et 2008 – Concours les Grands vins du Québec – Montréal

Médaille d'argent, 2009 – Vinalies Internationales – Paris

Médaille d'or, 2009 – Coupe des Nations – Québec

Maître de chai

Laëtitia Huet

Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier

Données techniques

Alc/Vol : 11%

Acidité : 5,9 g/l

pH : 3,7

Sucre résiduel : 110 g/L

Type de sol : Argilo calcaire

Production : 400 caisses

Format : 200 ml

Code SAQ : 11057491

Format : 375 ml

Code SAQ : 735001