



FRUITÉ  
ET DOUX

## MONDE - 2010

### Situation géographique

Situé dans les Basses-Laurentides, le vignoble se situe dans la zone climatique 5a tout près du 45e 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.

### Cépages

Vidal 70%, Vandal Cliche 15%, Frontenac Gris 15%

### Date de la récolte

Du 15 décembre au 10 janvier

### Vinification

Les raisins gelés naturellement sont pressés en grappes entières entre -8 et -12 degrés pendant environ 12 heures. Le jus très concentré en sucre fermente durant des mois à 13 degrés. La fermentation est arrêtée lorsque l'équilibre sucre-alcool-acidité est parfait.

### Dégustation et conservation

Robe dorée aux reflets cuivrés. Son nez est franc aux arômes de fruits confits et de miel. La bouche est soyeuse et parfaitement équilibrée avec des notes de poivre et ananas.

Ce vin est agréable à boire maintenant, mais peut être mis en cave pendant de longues années. Servir entre 8 et 11°C

### Accord mets et vin

Il accompagne parfaitement le foie gras, la crème brûlée ou la fondue au chocolat. Suggestions de fromages : Cheddar vieilli, bleu tels que Cru du Clocher, cheddar Perron, bleu Bénédictin.

### Distinctions

Double médaille d'or, 2012, Best Icewine, 2011 et médaille d'argent, 2009 – Finger Lakes intl. Wine Comp. – New York

Médaille d'or, 2011 – Sélection mondiale des vins – Québec

Médaille d'or, 2011 – Concours Les grands vins du Québec - Montréal

Médaille d'argent, 2011 – Vinalies Internationales - Chine

Médaille d'argent, 2010 et d'or, 2009 – Vinalies Internationales – Paris

Médaille d'argent, 2009 et d'or, 2008 – Concours des Grands Vins du Québec – Montréal

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

### Maître de chai

Laëtitia Huet

### Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier

### Données techniques

**Alc/Vol :** 10,9%

**Acidité :** 7,5 g/l

**pH :** 3,5

**Sucre résiduel :** 220 g/L

**Type de sol :** Argilo calcaire

**Production :** 500 caisses

**Format :** 200 ml

**Code SAQ :** 11057475

**Format :** 375 ml

**Code SAQ :** 10419614