



FRUITÉ
ET LÉGER

ROSE GABRIELLE - 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.

Cépages

Sabrevois 50%, Seyval Noir 20%, Frontenac Rouge 15%, De Chaunac 15%

Date de la récolte

Du 1^{er} au 15 octobre

Vinification - Élevage

Le raisin est éraflé, foulé puis pressé directement. On assemble 20% d'un rosé de saignée afin d'accentuer les arômes de fruits rouges. Ce vin est élevé en cuves inox dans lesquelles on procède aux batonnages (remise en suspension des lies) afin d'apporter plus de rondeur. Cette période s'écoule pendant quelques mois avant sa commercialisation

Dégustation et conservation

Sa robe est rose légèrement soutenue avec quelques reflets bleus. Le nez est gourmand avec des notes de petits fruits rouges (petites fraises). En bouche, il est sec et fruité avec une belle fraîcheur et rondeur.

Vin à boire jeune. Servir entre 10 et 12oC

Accord mets et vin

C'est un vin d'apéritif et de terrasse. À servir avec du porc, des volailles, du veau et des poissons grillés.

Suggestions de fromages : Pâte molle et semi-ferme tels que 14 arpents, Maître Jules, Le fou du Roy.

Distinction

Médaille de bronze, 2009 - Finger Lakes International Wine competition - New York

Maître de chai

Laëtitia Huet

Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier

Données techniques

Alc/Vol : 12,5%

Acidité : 4 g/l

pH : 3,5

Sucre résiduel : 1,6 g/L

Type de sol : Sable et limon

Production : 1 000 caisses

Format : 750 ml

Code SAQ : 10817090

FRUITÉ
ET LÉGER



ROSÉ GABRIELLE - 2011

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.

Cépages

Seyval Noir 30%, Sabrevois 30%, Frontenac Rouge 20%, De Chaunac 20%

Date de la récolte

Du 1^{er} au 15 octobre

Vinification - Élevage

Une partie en pressurage direct et une autre partie en saignée sur cuve de rouge après macération. L'ensemble est assemblé et fermenté en cuve inox pendant 5 semaines à 15 degrés. Il n'y a pas de fermentation malolactique. L'élevage sur lies est très court. Le vin est mis en bouteille au début du printemps.

Dégustation et conservation

Robe rose framboise avec des reflets bleus. Son nez est gourmand et charmeur avec des notes de petits fruits rouges (petites fraises sauvages). En bouche, il est sec, souple, fruité avec une belle fraîcheur.

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

Données techniques

Alc/Vol : 12,5%

Acidité : 4 g/l

pH : 3,5

Sucre résiduel : 1,6 g/L

Type de sol : Sable et limon

Production : 1 900 caisses

Format : 750 ml

Code SAQ : 10817090

Accord mets et vin

C'est un vin d'apéritif et de terrasse. À servir avec du porc, des volailles, du veau et des poissons grillés.

Suggestions de fromages : Pâte molle et semi-ferme tels que 14 arpents, Maître Jules, Le fou du Roy.

Distinction

Médaille de bronze, 2009 - Finger Lakes International Wine competition - New York

Maître de chai

Laëtitia Huet

Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier