

# VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE

Produit de notre terroir, les vins identifiés Vins du Québec certifiés sont une promesse de qualité et d'authenticité qui témoigne bien du savoir-faire des vigneron québécois

UNE CULTURE RAISONNÉE, ÉLEVÉE AVEC PASSION



## CÉPAGES

Vidal 45 % - Vandal Cliche 40 % - Frontenac gris 15 %

## VINIFICATION - ÉLEVAGE

Les raisins gelés naturellement sont cueillis et 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 d'ananas et d'épices. Servir entre 8 et 11°C.

## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé au cœur des Basses-Laurentides, le vignoble a établi ses racines dans la zone climatique 5a tout près du 45° parallèle. Il bénéficie d'un climat propice à la culture de la vigne et s'étend sur 16,5 hectares où 75 000 plants de vignes sont cultivés avec soin.

## ACCORDS METS ET VIN

Vin de dessert. Accompagne merveilleusement le foie gras, une crème brûlée ou un dessert aux fruits secs et aux noix. Suggestions de fromages : pâte ferme, croûte lavée et cheddar vieilli tels que L'Hercule de Charlevoix, Louis d'Or et le Cheddar de St-Guillaume.

## DISTINCTIONS

**Double médaille d'or, 2012**

**Best Icewine, 2011**

**Médaille d'argent, 2009**

Finger Lakes International Wine Competition – New York

**Médaille d'or, 2011 et 2012**

Sélection mondiale des vins – Québec

**Médaille d'argent, 2011**

Vinalies Internationales – Chine

**Médaille d'or, 2016**

**Médaille d'argent, 2010**

**Médaille d'or, 2009**

Vinalies Internationales – Paris

**Médaille d'or, 2016 et 2014**

Les Grands vins du Québec – Montréal

**Médaille d'or 2013**

China Wine and Spirits Awards – Chine

**Médaille d'argent 2016**

National Wine Awards of Canada

«Les vins du vignoble sont le reflet du caractère de nos sols et de nos origines. Ils ont l'influence de notre climat et l'esprit de notre personnalité.»

**Daniel Lalande**

Propriétaire-vigneron

## MONDE VIN DE GLACE 2012

## DONNÉES TECHNIQUES

Alc./Vol. : 10 %

Acidité : 8,9 g/l

pH : 3,4

Sucre résiduel : 280 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 800 caisses

Format : 200 ml

Code SAQ : 11057475

Format : 375 ml

Code SAQ : 10419614

