

VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE

UNE CULTURE RAISONNÉE, ÉLEVÉE AVEC PASSION

Produit de notre terroir, les vins
d'Identification Géographique
Protégée Vin du Québec sont une
promesse de qualité et d'authenticité
qui témoigne bien du savoir-faire
des vignerons québécois



CÉPAGES

Seyval Blanc 28 % - Frontenac Blanc 27 % - Vidal 21 %
Acadie 14.5 % - Vandal-Cliche 9.5%

VINIFICATION - ÉLEVAGE

La fermentation de chacun de ces cépages se fait en cuve inox de 2 à 3 semaines à 15 degrés afin de préserver toute la fraîcheur des arômes. L'élevage de quelques mois se fait sur lies avec des bâtonnages.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Robe jaune pâle aux reflets or. Son nez est très aromatique et dégage des notes de poires, d'ananas et d'agrumes. La bouche est franche avec les mêmes arômes de fruits à chair blanche comme la poire et la pomme verte. La finale est fraîche et agréable. Vin à boire jeune. Servir entre 8 et 10°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

Idéal à l'apéritif, accompagne les sushis, les poissons, le homard ou d'autres crustacés. Suggestions de fromages : chèvre ou brebis, tels que Brebichon, Petit Cendré et Vlimeux.

DISTINCTIONS

Médaille d'or 2017

Coupe des Nations – Québec

Médaille d'argent 2017

All Canadian Wine Championship

Médaille d'argent 2016

Coupe des Nations – Québec

«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 Lalonde

Propriétaire-vigneron

WILLIAM

BLANC

2018

DONNÉES TECHNIQUES

Alc./Vol. : 12 %

Acidité : 7,57 g/l

pH : 3,5

Sucre résiduel : 5,7 g/l

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 4 378 caisses

Format : 750 ml

Code SAQ : 744169