

Voilà une cuvée qui célèbre son terroir et qui s'assume en fruit et en fraîcheur. Un pur vin nordique au cœur léger, respirant les fruits d'été et la menthe poivrée.



Informations techniques

Élaboration

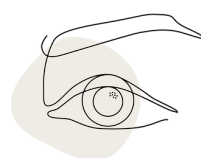


Frontenac noir | Maréchal Foch |
De Chaunac | Frontenac gris



Macération pelliculaire des cépages à froid en cuve inox pendant quelques jours. Intervention minimale sur le vin pour en garder l'éclat.

Notes de dégustation du Sommelier Nordiq



Robe rouge rubis aux reflets violets



Nez dominé par la cerise noire et les épices délicates.



Acidité et tannins sont au rendez-vous. Longue finale sur la cerise bien mûre



Un vin caméléon qui plaira autant à ceux qui cherchent à miser sur le profil vin de soif que ceux qui désirent passer à table. Ainsi, il rehaussera tout ce qui mise sur la qualité des ingrédients de saison. On peut s'inspirer de la cuisine à l'italienne ou française pour faire contrepoids à cette petite bombe de fruit tout en finesse.

En complément

- 750 ml
- Produit du Québec
- 12,4 % alc. / vol.
- Température de service : 10-12° C
- Potentiel de garde : 5-7 ans
- Production limitée : 360 caisses

