

NORDIQ Voyage Astral



blanc de caractère

Un blanc de caractère issu d'une brève macération sur les marcs de chardonnay du Vignoble Camy. Il allie fougue et élégance, avec une belle présence en bouche et une finale marquée. Un vin de gastronomie qui danse sur les notes du chardonnay tout en célébrant la grâce fruitée des raisins nordiques.



Informations techniques

Composition



Frontenac gris macéré sur les peaux de chardonnay du Vignoble Camy Seyval blanc



Macération de 5 jours du Frontenac gris sur les grappes entières de chardonnay du Vignoble Camy, puis assemblage avec le Seyval blanc. Fermentation et élevage en cuves inox. Légèrement filtré, non collé, ajout minime de SO2 avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation



Robe jaune soleil aux reflets ambrés



Nez charmeur dominé par la fleur d'oranger et le zeste d'agrumes



Légère amertume et acidité rafraichissante. Longue finale sur le fruit jaune et la cire d'abeille



Un vin dont l'élégante puissance en fait un bon compagnon pour la table. Il mettra en valeur les fruits de mer grillés, les poêlées de champignons sauvages, les plats en sauce crémeuse. Polyvalent et charmeur.

En complément

- 750 ml
- IGP Vin du Québec
- 11,7 % alc. / vol.
- Température de service : 10-12° C
- Potentiel de garde : 3-5 ans
- Production limitée : 340 caisses

