

NORDIQ Champ-de-Mars 2025

Un vin qui sent l'été

Un blanc lumineux au coeur chaud qui annonce la gourmandise. L'aromatique déborde de fruits et de fleurs. Un vin légèrement round et parfumé qui plaira aux amateurs de Sauvignon blanc, d'Assyrtiko et de journées sous le soleil.

Informations techniques

Composition

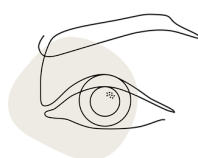


25 % Cayuga
23 % Seyval blanc
22 % Frontenac blanc
22 % St-Pépin
8 % Seyval noir
Provenant de Dunham, QC



Presse lente de chaque cépage préalablement éraflé. Fermentation et élevage sur lies en cuves inox pendant 10 mois. Légèrement filtré, ajout minime de SO2 avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation



Robe dorée soutenue aux reflets ambrés



Nez fruité et floral dominé par le melon, de bergamote et l'écorce d'agrumes



Légèrement rond et acidité rafraichissante. Finale élégante et parfumée. Sec (1,4 g/l)



Un vin aux arômes se rapprochant de ceux du Sauvignon blanc ou de l'Assyrtiko. Parfait pour l'apéro avec un plateau d'entrées à la grecque, à table avec des pâtes au citron, poissons grillés locaux.

En complément

- 750 ml
- IGP Vin du Québec
- 11 % alc. / vol.
- Température de service : 10-12° C
- Potentiel de garde : 5 ans
- Production limitée : 540 caisses

