

NORDIQ Pop Tarte 2024

fraise rhubarbe à boire

Le bonheur de croquer dans une tarte aux fraises et à la rhubarbe... mais en version sèche, pétillante et résolument festive. Une bulle qui donne envie d'en ouvrir une deuxième avant même d'avoir terminé la première.



Informations techniques

Élaboration

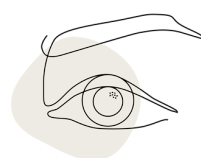


Sabrevois 85 %
Seyval blanc 10 %
Frontenac blanc 5 %



Pressurage direct de raisins rouges (85 %) et blancs (15 %). Prise de mousse en bouteille, élevé sur lies puis mis en bouteille sans dégorgement afin de préserver toute la richesse du vin, sa texture et son caractère vivant.

Notes de dégustation



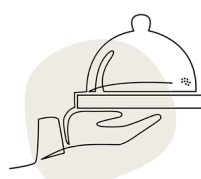
Une robe rose corail aux subtils reflets cuivrés. Légèrement voilée, elle révèle une bulle fine et persistante qui témoigne de son élevage sur lies et de son caractère vivant.



Une explosion de fraise et de framboise mûres, relevée par des notes de cerise confite, une subtile touche fumée et un délicat parfum de sucre d'orge.



Bulles fines et texture soyeuse. Une attaque gourmande portée par les petits fruits rouges, suivie d'une légère amertume rafraîchissante qui apporte équilibre, longueur et une irrésistible envie d'y retourner.



Sushis, bánh mì au porc grillé, rouleaux de printemps, fromage de chèvre, mochis, salade estivale ou tarte aux fraises et à la rhubarbe.

En complément

- 750 ml
- IGP Vin du Québec
- 11% alc. / vol.
- Sec - 1,2 g/L
- Température de service : 6-8° C
- Potentiel de garde : 3-5 ans
- Code SAQ 15636669