



DOUCE-HEURE

Type : Vin rosé sec

Cépages : Frontenac Gris, Frontenac Noir

Pourcentage d'alcool : 13%

Sucre résiduel : 6 g/L

Température de service : 8 à 10 °C

Format : 750 ml

Le vin

Rosé fruité couleur framboise aux arômes de fraises, de cerises, de groseille et d'épices. Bouche fraîche, équilibrée et savoureuse.

Cépages

Le Frontenac est le cépage le plus planté au Québec. Fructifère et stable avec une production avoisinant les 60-65 HL/ha. Il est peu malade, même sous nos fortes chaleurs humides estivales. Les fruits sont très sucrés et acidulés ce qui procure une bonne structure et une belle fraîcheur au vin.

L'élaboration

L'assemblage de ces deux cépages donne beaucoup de couleur au vin mais aussi beaucoup d'expression. Ils sont pressés directement et fermentés à froid pour conserver tous leurs pouvoirs aromatiques. Un sucre résiduel de 6 g/L vient donner souplesse et équilibre au vin, qui conserve son impression de vin sec en bouche.

Accompagnement

Fruits de mer, grillades, fromages, salades, pâtes, ...

