



# ÉQUINOX

Type : Vin blanc sec

Cépages : Frontenac Gris, Frontenac Blanc, Vidal, Seyval

Pourcentage d'alcool : 11,5%

Sucre résiduel : 4 g/l

Température de service : 6 à 8 °C

Format : 750 ml

## Le vin

Vin blanc sec, léger, délicat et fruité. Présente de rafraîchissants arômes de poires, d'agrumes, de miel et d'épices. Bouche fraîche et savoureuse.

## Cépages

L'assemblage des cépages de Frontenac apporte structure, fraîcheur et arômes de fruits à chair blanche. Le Vidal apporte une touche d'agrumes et le Seyval Blanc apporte fraîcheur et minéralité.

## L'élaboration

Vendangés autour de l'équinoxe d'automne, les fruits qui seront pressés sont bien mûrs mais possèdent encore une belle fraîcheur. Le moût fermente doucement en cuve d'acier inoxydable à température contrôlée. La mise en bouteille est effectuée après environ 8 mois d'élaboration.

## Accompagnement

Poisson, poulet, terrines, fromages...

## Récompenses

L'Équinøx a remporté l'argent dans la catégorie Vin blanc lors de la Fête des Vins du Québec 2014.

