



NOVEMBRE

Type : Vin de vendanges tardives
Cépages : Frontenac Gris, Frontenac Blanc, Vidal, Geisenheim
Pourcentage d'alcool : 9,0%
Sucre résiduel : plus de 60 g/l
Température de service : 4 à 6 °C
Format : 375 ml

Le vin

Ce vin blanc présente un parfum de fruits tropicaux, de litchi, de poires, de pommes et un brin de vanille. Bouche fruitée fraîche et savoureuse.

Cépages

Les fruits issus des quatre cépages présents dans cette cuvée ont la capacité de surmûrir sur le cep, tout en y restant accroché malgré le vent, le froid et la pluie de l'automne québécois.

L'élaboration

Les grappes bien mûres et flétries sous l'action du gel et du dégel sont vendangées à la mi-novembre. Leur moût très sucré est fermenté à froid pour conserver toute la finesse et la complexité des arômes et saveurs présentes dans ce vin.

Accompagnement

Foie gras, tarte aux poires, fromages...

Reconnaisances

Médaille d'argent au concours «Les Grandes Vins du Québec» durant le Salon des Vins et Fromages du Québec en 2011.

