



SOLYTER

Type : Vin blanc sec, fût de chêne

Cépages : Frontenac Gris, Frontenac Blanc

Pourcentage d'alcool : 11,5%

Sucre résiduel : 4,5 g/l

Température de service : 8 °C

Format : 750 ml

Le vin

Vin blanc sec présentant de rafraîchissants arômes de pommes, d'ananas et d'épices, se liant au parfum de pain grillé, de miel, de vanille et de noix de coco, issue de la fermentation en fût de chêne. Bouche fraîche et savoureuse où les saveurs de fruits à chair blanche s'expriment avec finesse, supportées par des saveurs de chêne lui apportant souplesse et longueur.

Cépages

Le Frontenac Gris et le Frontenac Blanc sont des cépages parfaitement adaptés à notre climat. Leurs fruits sont très sucrés, mais conservent une belle fraîcheur

L'élaboration

Les moûts de Frontenac Gris et Blanc fermentent en fût de chêne et y sont muris pour une période d'environ 6 mois. On effectuera un bâtonnage régulier où les lies fines, remises en suspension, apporteront rondeur, richesse ainsi qu'une impression de sucrosité et de douceur au vin.

Accompagnement

Brochettes de poulet, coquilles St-Jacques, mousse de foie de sanglier.

Reconnaisances

Le Solyter c'est mérité l'or dans la catégorie «Vins blancs de prestige» à la Fête des Vins du Québec 2014.

