



# ÉVOLUTION BLANC



Type : Vin blanc sec

Cépages principaux(60%): Frontenac Gris

Cépages secondaires (40%) : Frontenac Blanc, Vidal

Pourcentage d'alcool : 12,5%

Sucre résiduel : 2 g/L

Température de service : 8 à 10 °C

## LE VIN

Vin sec et fruité aux arômes de fruits à chair blanche, de vanille, ananas et noix de coco. Bouche fraîche, souple, équilibrée et savoureuse.

## CEPAGES

Le Frontenac est le cépage le plus planté au Québec. Fructifère et stable avec une production avoisinant les 50-60 HL/ha. Il est peu maladif, 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

Le Frontenac Gris a été fermenté huit mois en fût de chêne avec bâtonnage toutes les deux semaines pendant deux mois. Le Frontenac Blanc et le Vidal ont eu fermenté en cuve en inox. L'assemblage s'est fait trois semaines avant la mise en bouteille, sans ajout de sulfite et avec légère filtration.

## ACCOMPAGNEMENT

Fruits de mer, poissons, viandes blanches, fromages, salades, pâtes, ...

