



# ROSEZ

Type : Vin rosé demi sec  
Cépages : Frontenac Noir, Frontenac Gris  
Pourcentage d'alcool : 11,5%  
Température de service : 6 à 8 °C  
Format : 750 ml

## Le vin

Vin rosé fruité aux arômes de fraises, de cerises, de groseilles et d'épices. Bouche fraîche, équilibrée et savoureuse.

## Cépages

Le Frontenac est l'un des cépages les mieux adaptés à notre climat québécois. C'est un fruit à la peau bleue foncée et à la chair rouge.

## L'élaboration

Les fruits sont récoltés tard à l'automne, vers la mi-octobre, puis rapidement pressés, sans la rafle. Par la suite, le moût fermente doucement en cuve d'acier inoxydable à température contrôlée, pour conserver toute la finesse et la fraîcheur des arômes ainsi que les saveurs du vin.

## Accompagnement

Fruits de mer, poulet sur le grill, filet de porc, pâtes, terrines de cerfs aux canneberges de La Bauge.

