



LA CANTINA

VALLÉE D'OKA



Produit de notre terroir, les vins d'Indication Géographique Protégée Vin du Québec sont une promesse de qualité et d'authenticité qui témoigne bien du savoir-faire des vignerons québécois.

RIESLING 2020



CÉPAGE

Riesling 100%

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Après avoir été soigneusement vendangé manuellement sur le Coteau du Calvaire d'Oka, le raisin est éraflé, foulé puis pressé à basse pression en protégeant les jus de toute oxydation. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox pendant quelques semaines à température de 15 degrés. Afin d'accentuer les arômes, une remise en suspension des lies afin d'apporter plus d'équilibre et pour révéler la complexité du fruit.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Robe jaune pâle aux reflets verdâtres. Ce Riesling s'ouvre sur des notes minérales et des arômes de fruits à chair blanche comme la pêche et la pomme verte. En bouche, il présente un bel équilibre entre onctuosité et fraîcheur. Servir entre 8°C et 10°C.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Produit à partir d'une jeune plantation située dans une vallée favorable à la culture de la vigne dans la zone climatique 5a à proximité du lac des Deux Montagnes, les vins La Cantina sont nés du désir d'un vigneron visionnaire voulant implanter une culture de cépages nobles à Oka et d'y laisser son empreinte distinctive. Avec plus de 20 hectares de vigne en culture raisonnée, le vignoble vient s'ajouter au 16,5 hectares de vignes cultivées avec soin par l'équipe du Vignoble Rivière du Chêne à Saint-Eustache.

ACCORDS METS ET VIN

Excellent à l'apéritif, ce vin accompagne à merveille les mets d'inspiration asiatique, les grillades de volaille et les plats à base de poisson et fruits de mer : filet de saumon et thon grillé, tartares, tacos, salades ensoleillées et bols poké.

Format : 750 mL

Acidité : 8,12 g/L

Sucre résiduel : 8,9 g/L

Alc./Vol. : 12 %

pH : 3,37

Sol : Loam d'Oka

Production : 512 caisses