



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.

CABERNET FRANC 2025



CÉPAGE

Cabernet Franc 100%

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Issu de jeunes vignes, ce vin est élaboré à partir de raisins récoltés sur les coteaux de l'Abbaye et du Calvaire d'Oka. Après la récolte, les raisins sont foulés et égrappés minutieusement, suivis d'une macération à froid de quelques jours en cuve inox. La fermentation, réalisée à 23°C avec des levures sélectionnées, permet d'exprimer les arômes de manière optimale. Pour accentuer la richesse aromatique et apporter volume et équilibre, le vin est ensuite élevé pendant 8 mois en fûts de chêne français, une étape qui permet de révéler toute la complexité de cette cuvée.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Ce Cabernet Franc dévoile des arômes de fruits rouges mûrs, de cassis et de délicates notes épicées. En bouche, il se distingue par son équilibre et sa souplesse, soutenus par des tanins fins et une belle fraîcheur. Servir entre 16°C et 18°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.

ACCORDS METS ET VIN

À table, ce vin accompagne à merveille les viandes rouges, le magret de canard et les plats en sauces

Format : 750 mL

Sucre résiduel : 3 g/L

Alc./Vol. : 12.5%

Sol : Loam d'Oka

Production : 130 caisses