



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.

PINOT NOIR 2021



CÉPAGE

Pinot noir 100%

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Issu de jeunes vignes, les raisins ont été cueillis sur les coteaux de l'Abbaye et du Calvaire d'Oka. Le foulage et égrappage des raisins sont suivis d'une macération à froid de quelques jours en cuve inox et d'une fermentation à 23 degrés avec des levures sélectionnées. Afin d'accentuer les arômes, d'apporter du volume et de l'équilibre, un élevage de 8 mois en fûts de chêne français permet de révéler toute la complexité du fruit.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Ce Pinot Noir présente au nez des arômes de fruits noirs, d'épices douces ainsi qu'un joli boisé. En bouche, ce vin vous charmera par sa fraîcheur, ses notes de cerise et ses tannins souples. Selon les plats qu'il accompagne, il se déguste aussi bien à 13°C qu'à 18°C. Vin à boire jeune, mais peut être mis en cave pour un vieillissement de 3 à 5 ans.

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

ACCORDS METS ET VIN

Volailles, médaillons de porc, salade de canard et fromages du Québec

DISTINCTIONS

Médaille d'argent, WineAlign - National Wine Award of Canada 2020 Médaille de bronze, WineAlign - National Wine Award of Canada 2019

Format: 750 mL Acidité: 5.70 g/L Sucre résiduel: 3.3 g/L

Alc./Vol.: 12% PH: 3.78 Sol: Loam d'Oka

Production: 1078 caisses

SAQ: 13952941