



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.

BLANC 2024

CÉPAGES

Acadie 39% /Frontenac blanc 25% /Vidal 19% /Triomphe d'alsace 17%

VINIFICATION - ÉLEVAGE

La fermentation alcoolique de chacun de ces cépages se fait en cuve inox de 2 à 3 semaines à une température de 15 degrés afin de préserver toute la fraîcheur des arômes. L'élevage de quelques mois se fait sur lies avec des batonnages.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Le Cantina blanc s'ouvre sur un nez délicat aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche bien équilibrée, allie générosité et complexité. Des notes de pamplemousse et de fleur d'acacia soutiennent la finale. Servir entre 8°C et 10°C.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé dans la Vallée d'Oka, au cœur des Basses-Laurentides dans la zone climatique 5a à proximité du lac des Deux Montagnes, le vignoble qui s'étend sur plus de 30 hectares, bénéficie d'un climat propice à la culture raisonnée de la vigne.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal à l'apéritif, ce vin accompagne bien les fruits de mer, les poissons, les volailles, le porc et les fromages fruités.

DISTINCTIONS

Médaille de bronze: WineAlign - National Wine Award of Canada 2023

Médaille d'or: All Canadian Wine Championship 2023

Médaille d'argent: WineAlign - National Wine Award of Canada 2022

Format : 750 mL

Sucre résiduel : 2 g/L

Production: 4550 caisses

Alc./Vol. : 12,5 %

Sol : Loam d'Oka