



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.

CHARDO & CO

2023



CÉPAGES

40% Chardonnay / 28% Frontenac blanc / 22% Saint Pépin / 9% Vidal / 1% Acadie

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Après avoir soigneusement vendangé les raisins sur le Coteau de l'Abbaye, 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. L'élevage est accompagné d'une remise en suspension des lies afin d'apporter plus d'équilibre et pour révéler la complexité du fruit.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Le Chardo & Co présente au nez une belle richesse aromatique avec ses notes d'agrumes et de poire. La bouche est savoureuse et gourmande, soutenue par une élégante rondeur. Vin à boire jeune. Servir entre 10°C et 12°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

Accompagne bien les poissons, les volailles, le fromage de chèvre ainsi que les salades.

Format : 750 mL
Alc./Vol. : 13 %

Sucre résiduel : 1,6 g/L
Sol : Loam d'Oka

Production : 1094 caisses

SAQ : 15365184