



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

2024



CÉPAGES

43% Chardonnay / 28% Frontenac blanc / 20% Vidal / 9% Saint Pépin

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 une belle richesse aromatique, marquée par des notes de poire et un subtil bouquet floral. La bouche s'exprime avec une belle finesse, soulignée par une minéralité délicate et une élégante rondeur. 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. : 12,5 %

Sucre résiduel : 2,1 g/L
Sol : Loam d'Oka

Production : 1094 caisses

SAQ : 15365184