



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.

CHARDONNAY 2023



CÉPAGE

Chardonnay 100%

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 se fait en fût de chêne français. Afin d'accentuer les arômes, l'élevage est accompagné d'une remise en suspension des lies permettant d'apporter plus d'équilibre tout en révélant la complexité du fruit.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Notre Chardonnay révèle des notes de fleurs et de fruits à chair blanche, accompagnées de subtiles nuances boisées. La bouche offre une texture veloutée et une belle fraîcheur. Cette cuvée équilibrée et raffinée séduit par sa minéralité et sa complexité aromatique.

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 fruits de mer, crustacés, salades d'été et poissons grillés.

Format : 750 mL
Alc./Vol. : 12 %

Sucre résiduel : 1.7 g/L
Sol : Loam d'Oka

Production : 1017 caisses

SAQ : 13835841