



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.

ORANGE 2023

CÉPAGE

Vidal 100%

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Après avoir été vendangé sur le Coteau de l'Abbaye, le raisin est éraflé et fermenté à la manière d'un vin rouge avec ses peaux, ce qui lui procure cette jolie teinte orangée. Les fermentations alcoolique et malolactique sont réalisées en cuve inox pendant quelques jours à 23 degrés accompagnée de pigeages quotidiens afin d'extraire la couleur et les tanins. Le vin est décuvé après plusieurs semaines de macération afin de révéler la complexité du fruit.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Le vin orange est le résultat d'une macération du jus de raisins blancs avec la peau, ce qui lui procure une couleur orangée. Il révèle des notes d'écorce d'agrumes, de thé, de jasmin et d'épices douces. La bouche présente une fraîcheur éclatante accompagnée de tanins souples et une légère amertume. Servir entre 14°C et 15°C.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Produit à partir d'une jeune plantation de 20 hectares située dans une vallée favorable à la culture raisonnée 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

Idéal à table, ce vin accompagne à merveille les fruits de mer grillés, le magret de canard et les fromages à pâte dure.

Format : 750 mL
Alc./Vol. : 11%

Sucre résiduel : 3,4 g/L
Sol : Loam d'Oka

Production : 760 caisses SAQ : 15024275