



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.

PINOT & CO 2024



CÉPAGES

39% Pinot Noir / 31% Petite Perle / 30% Marquette

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Issu de jeunes vignes, les raisins ont été cueillis sur les coteaux de l'Abbaye et du Calvaire d'Oka. Le foulage et égrappage des raisins sont suivis d'une macération à froid de quelques jours en cuve inox et d'une fermentation à 23 degrés avec des levures sélectionnées.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Le Pinot & Co offre une belle typicité avec des arômes de fraise des bois, de cassis et de cerise. La bouche élégante et gourmande présente des tanins doux et soyeux. Vin prêt à être consommé jeune, mais pouvant être conservé en cave pour un vieillissement de 3 à 5 ans. Servir entre 16°C et 18°C.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Produit à partir d'une jeune plantation de 20 hectares 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

Ce vin accompagnera parfaitement les volailles, les viandes rouges, les terrines ainsi que les fromages du Québec

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

Sucre résiduel : 3,8 g/L
Sol : Loam d'Oka

Production : 480 caisses

SAQ : 15364923