



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.

ROSÉ DU CALVAIRE 2024

CÉPAGES

Chardonnay 42% - Pinot Noir 42% - Vidal 16%

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Après avoir été vendangé sur le Coteau du Calvaire d'Oka, le raisin est pressé à basse pression en protégeant les jus de toute oxydation. La fermentation alcoolique est ensuite réalisée en cuve inox pendant 2 à 3 semaines, à une température de 15 degrés. Afin d'accentuer les arômes, on procède à une remise en suspension des lies afin d'apporter plus d'équilibre et plus de rondeur en bouche.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Le Rosé du Calvaire s'ouvre sur des arômes de pêche, d'abricot et de petits fruits rouges. La bouche est parfaitement équilibrée et nous conquiert de par sa fraîcheur et sa grande gourmandise. Servir entre 8°C et 10°C

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Produit à partir d'une plantation de 30 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

Ce rosé gastronomique et délicat se déguste à merveille à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, salades et charcuteries.

DISTINCTIONS

Médaille d'argent, WineAlign - National Wine Awards of Canada 2021
Médaille d'or, Sélection Mondiales des Vins Canada 2020
Médaille d'or, WineAlign - National Wine Awards of Canada 2019
Médaille d'argent, Finger Lakes International Wine Competition - New York 2019

Format : 750 mL
Alc./Vol. : 12,5%

Sucre résiduel : 3,5 g/L
Sol : Loam d'Oka

Production : 1320 caisses SAQ : 13835648