



# 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.

## RIESLING 2023

### CÉPAGE

Riesling 100%

### VINIFICATION - ÉLEVAGE

Après avoir été soigneusement vendangé manuellement sur le Coteau du Calvaire d'Oka, 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. Afin d'accentuer les arômes, une remise en suspension des lies est faite afin d'apporter plus d'équilibre et pour révéler la complexité du fruit.

### DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Le Riesling dévoile de délicates notes d'écorce d'agrumes et d'eau de rose. Belle richesse aromatique avec des parfums de fruits à chair blanche. La bouche est ample et généreuse. 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

Excellent à l'apéritif, ce vin accompagne à merveille les mets d'inspiration asiatique, les sushis, les grillades de volaille et les plats à base de poisson et fruits de mer.

### DISTINCTIONS

Médaille d'argent, Coupe des Nations – Québec 2024



Format : 750 mL

Sucre résiduel : 2 g/L

Alc./Vol. : 12,5 %

Sol : Loam d'Oka

Production : 608 caisses

SAQ : 14802629