



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