



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 2024

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 révèle de subtiles notes d'eau de rose et de tilleul. La bouche, ample et généreuse, séduit par sa belle richesse aromatique et ses délicats arômes de poire. 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 se marie à merveille avec les mets asiatiques, sushis, salades, poissons et fruits de mer.

DISTINCTIONS

Médaille d'argent, Coupe des Nations - Coupe des Nations Québec 2024
Médaille d'argent, WineAlign - National Wine Awards of Canada 2023
Médaille d'argent, WineAlign - National Wine Awards of Canada 2022
Top 50 au Canada, note de 89, WineAlign - National Wine Award of Canada 2020

Format : 750 mL

Sucre résiduel : 5,3 g/L

Alc./Vol. : 12,5 %

Sol : Loam d'Oka

Production : 750 caisses

SAQ : 14802629