



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.

VIN ROSÉ 2024

CÉPAGES

42% Triomphe d'Alsace, 27% Acadie, 16% Vidal, 15% Frontenac Gris

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Une macération pré-fermentaire à froid est effectuée durant 2 à 3 jours suivie d'une vinification traditionnelle. Chacun des cépages est vinifié séparément en cuve inox avant d'être assemblé puis embouteillé.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Le Cantina Rosé présente au nez des arômes de petits fruits rouges et de pamplemousse. La bouche s'ouvre sur des notes florales et allie parfaitement fraîcheur et gourmandise.

À boire jeune. Servir entre 8°C et 10°C.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé dans la Vallée d'Oka, au cœur des Basses-Laurentides entre l'Abbaye et le parc d'Oka, ce site exceptionnel était auparavant une ferme laitière exploitée par la famille Masson depuis plusieurs générations. Plus de 120 000 vignes ont été plantées sur 30 hectares en coteaux et sont cultivées en culture raisonnée.

ACCORDS METS ET VIN

Un vin de plaisir à partager; idéal à l'apéritif ou pour accompagner les plats de poissons, volaille, légumes grillés et fromages fruités.

Format : 750 mL

Alc./Vol. : 12,5 %

Sucre résiduel : 2,1 g/L

Sol : Loam d'Oka

Production: 2000 caisses