



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.

ROUGE 2022



CÉPAGES

Triomphe d'alsace 52% - Petite perle 24% - Lucie kuhlmann 16% - Marquette 8%

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. L'élevage de presque plusieurs mois se finalise en cuve sur lies, accompagné de bâtonnages.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

La Cantina Rouge présente un nez qui s'ouvre sur des arômes de fruits rouges telle la pomme grenade et des notes d'épices. Ce vin rouge révèle une structure souple et légère, soutenue par des notes fruitées. Vin à boire jeune.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé dans la Vallée d'Oka, au cœur des Basses-Laurentides dans la zone climatique 5a à proximité du lac des Deux Montagnes, le vignoble bénéficie d'un climat propice à la culture de la vigne. Avec près de 30 hectares de vigne en culture raisonnée, le vignoble vient s'ajouter au 25 hectares de vignes cultivées avec soin par l'équipe du Vignoble Rivière du Chêne à Saint-Eustache. Vin à boire jeune. Servir entre 12°C et 14°C.

ACCORDS METS ET VIN

À table, ce vin accompagne à merveille les pizzas, les burgers, les mets italiens et les plats épicés.

DISTINCTIONS

Médaille d'argent, WineAlign - National Wine Award of Canada 2022

Médaille d'or, Coupe des Nations 2019

Médaille de bronze, Finger Lakes International Wine Competition - New York 2019

Format : 750 mL

Acidité : 5.72 g/L

Sucre résiduel : 4.5 g/L

Alc./Vol. : 12 %

pH : 3.81

Sol : Loam d'Oka