



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 2024



CÉPAGES

Petite Perle 47% / Marquette 26% / Lucie-Kuhlmann 18% / Triomphe d'Alsace 9%

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 Rouge nous dévoile un nez frais et gourmand aux délicates notes de fruits noirs et d'épices. La bouche est bien équilibrée et est soutenue par des notes boisées et des tanins souples. Vin à boire jeune. Servir entre 15°C et 17°C.

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 qui s'étend sur plus de 30 hectares, bénéficie d'un climat propice à la culture raisonnée de la vigne.

ACCORDS METS ET VIN

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

Format : 750 mL

Sucre résiduel : 2 g/L

Production: 2550 caisses

Alc./Vol. : 12 %

Sol : Loam d'Oka