



LA CANTINA

VALLÉE D'OKA



Produit de notre terroir, les vins identifiés Vins du Québec certifiés sont une promesse de qualité et d'authenticité qui témoigne bien du savoir-faire des vignerons québécois.

ROSÉ DU CALVAIRE 2017



CÉPAGES

Pinot noir 58,5% - 41,5% Chardonnay

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Après avoir soigneusement vendangé manuellement, le raisin est éraflé, foulé puis pressé à basse pression en protégeant les jus de toute oxydation. La fermentation est ensuite réalisée en cuve inox, durant 2 à 3 semaines à 15 degrés. Afin d'accentuer les arômes, on procède à une remise en suspension des lies afin d'apporter plus d'équilibre et plus de rondeur en bouche.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Sa robe est d'une couleur rose saumonée marqué par un nez charmeur aux notes délicates d'agrumes et d'épices. En bouche, on est conquis par son fruit rouge croquant, sa souplesse et son intense fraîcheur. Le vin est sec, souple et possède une belle longueur.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé au coeur des Basses-Laurentides, le vignoble a établi ses racines dans la zone climatique 5a tout près du 45e parallèle et il bénéficie d'un climat propice à la culture de la vigne. La Cantina Vallée d'Oka, c'est un nouveau vignoble de 20 hectares en culture qui s'ajoute au 16,5 hectares de vignes qui sont cultivés avec soin par l'équipe du Vignoble Rivière du Chêne.

ACCORDS METS ET VIN

Un rosé de soir pour la terrasse et délicat avec les repas qui accompagne parfaitement la truite, le saumon, les bouchées festives aux fruits de mer, les salades ensoleillées et les fromages du Québec.

Format : 750 ml

Acidité : 6,83 g/l

Sucre résiduel : 2,1 g/l

Alc./Vol. : 12 %

pH : 3,7

Sol : Loam d'Oka