



VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE

Cuvée William Blanc 2021

17,60\$

* Prix de détail suggéré

VIGNOBLE
RIVIÈRE DU CHÊNE

	Code produit	74 4169
	Prix licencié	16.53\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Canada
	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
	Région	Québec
	Sous-région	Basses-Laurentides
	Cépage(s)	Seyval 28 %
	Cépage(s)	Frontenac 27 %
	Cépage(s)	Vidal 21 %
	Cépage(s)	Acadie blanc 15 %
	Cépage(s)	Vandal-Cliche 9 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	5.1
	Fermeture	Métal vissé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondé en 1998 par un jeune entrepreneur amoureux de cette culture, le Vignoble Rivière du Chêne s'est toujours laissé guider par des valeurs familiales fortes, habitées par la franchise, l'honnêteté et l'écoute. Dans ce rythme effréné où le quotidien bouscule nos vies, se découvrir une passion a le pouvoir d'arrêter le temps. Leurs passions étaient déjà à cette époque, les gens, le vin et la vigne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets or. Son nez est très aromatique et dégage des notes de poires, d'ananas et d'agrumes. La bouche est franche avec les mêmes arômes de fruits à chair blanche comme la poire et la pomme verte. La finale est fraîche et agréable. Vin à boire jeune. Servir entre 8 et 10°C. Idéal à l'apéritif, accompagne les sushis, les poissons, le homard ou d'autres crustacés. Suggestions de fromages : chèvre ou brebis



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie