



VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE

26,20\$

* Prix de détail suggéré

VIGNOBLE
RIVIÈRE DU CHÊNE

La Cantina Vallée d'Oka
Pinot Noir 2018

| | | |
|----|--------------------------|-------------------------|
| | Code produit | 13952941 |
| \$ | Prix licencié | 24.01\$ |
| | 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) | Pinot Noir 100 % |
| 🍷 | Couleur | Rouge |
| 💧 | Sucre | Sec |
| 🔑 | 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 ou 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

D'un joli rouge rubis, ce pinot noir dégage au nez des arômes de fruits comme la cerise, d'épices douces ainsi que de subtiles notes boisées. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, la bouche est toute en longueur avec de beaux tanins fondus.

NOTES SUR LE PRODUIT

Situé au cœur des Basses-Laurentides, le vignoble a établi ses racines dans la zone climatique Sa 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 aux 16.5 hectares de vigne qui sont cultivés avec soin par l'équipe du Vignoble Rivière du Chêne.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après avoir trié et égrappé ces raisins, une macération à froid a été fait pendant 5 jours en cuve inox, suivie d'une fermentation à 23 degrés avec des levures sélectionnées. Afin d'accentuer les arômes, d'apporter du volume et de l'équilibre, un élevage de 10 mois en fûts de chêne français a permis de révéler la complexité du fruit.

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

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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

