



VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE

20,05\$

* Prix de détail suggéré

La Cantina Vallée d'Oka
Le Rosé du Calvaire 2019

	Code produit	13835648
	Prix licencié	18.66\$
	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 78 %
	Cépage(s)	Chardonnay 22 %
	Pourcentage d'alcool	12.18%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Métal vissé
	Type de vieillissement	Cuve inox pendant 2 à 3 semaines
	Acidité totale	6.55 g/l
	PH	3.67
	À boire	À boire

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

Rosé du Calvaire est un vin de Pinot noir et de Chardonnay marqué par un nez charmeur aux notes de fraises et de rhubarbes. En bouche, on est conquis par son fruit généreux et son intense fraîcheur. Le vin est sec, souple avec une belle longueur.

NOTES SUR LE PRODUIT

La Cantina Vallée d'Oka, est un jeune vignoble de 20 hectares en culture raisonnée qui s'étend sur 16,5 hectares de vignes soignées avec soin par l'équipe de La Cantina Vallée d'Oka. Situé à la Rivière du Chêne, le vignoble est à l'écart de la route principale de la région de la Vallée de la Rivière du Chêne. Situé à la Rivière du Chêne, le vignoble est à l'écart de la route principale de la région de la Vallée de la Rivière du Chêne.

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

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Québec 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

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050



près du 45e parallèle, à proximité du lac des Deux Montagnes, le vignoble bénéficie d'un climat propice à la culture de la vigne.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après avoir été soigneusement vendangé manuellement sur le Coteau du Calvaire d'Oka, le raisin est pressé à basse pression en protégeant les jus de toute oxydation. La fermentation alcoolique est ensuite réalisée en cuve inox pendant 2 à 3 semaines, à une température de 15 degrés. Afin d'accroître les arômes, on procède à une remise en suspension des lies afin d'apporter plus d'équilibre et plus de rondeur en bouche.

VIGNOBLE
RIVIÈRE DU CHÊNE



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