



## VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE

**32,50\$**

\* Prix de détail suggéré

VIGNOBLE  
RIVIÈRE DU CHÊNE

Monde Vin de Glace 2013

|  |                          |                               |
|--|--------------------------|-------------------------------|
|  | Code produit             | 11057475                      |
|  | Prix licencié            | 29.48\$                       |
|  | Conditionnement          | 12x200ml                      |
|  | 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            |
|  | Qualité                  | De glace ou de cryoextraction |
|  | Cépage(s)                | Vidal                         |
|  | Cépage(s)                | Vandal-Cliche                 |
|  | Cépage(s)                | Frontenac Gris                |
|  | Couleur                  | Blanc                         |
|  | Sucre                    | Doux                          |
|  | Taux de sucre            | 212                           |
|  | Fermeture                | Liège                         |

### 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

Robe dorée aux reflets cuivrés. Son nez est franc aux arômes de fruits confits et de miel. La bouche est soyeuse et parfaitement équilibrée avec des notes d'ananas et d'épices.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins gelés naturellement sont cueillis et pressés en grappes entières entre -8 et -12 degrés pendant environ 12 heures. Le jus très concentré en sucre fermente durant des mois à 13 degrés. La fermentation est arrêtée lorsque l'équilibre sucre-alcool-acidité est parfait.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Situé au cœur des Basses-Laurentides, le vignoble a établi ses racines dans la zone climatique 5a tout près du 45e parallèle. Il bénéficie d'un climat propice à la culture de la vigne et s'étend sur 16,5 hectares où 75 000 plants de vignes sont cultivés avec soin.

**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

