



Vin Fortifié 6 ans d'âge

Notes de dégustation

Vieilli patiemment pendant 6 ans, ce vin rouge fortifié dévoile une bouche ample et chaleureuse, marquée par des arômes profonds de caramel, de figue séchée, de noix et de torréfaction. Sa texture veloutée et sa belle complexité aromatique rappellent les grands vins de type Porto vieilli. En finale, des notes boisées et légèrement épicées prolongent le plaisir avec élégance et équilibre.

À la fois riche et raffiné, il se distingue par sa structure harmonieuse et sa digestibilité surprenante.

Service

À savourer lentement, en digestif, pour conclure un repas en beauté. Ce vin accompagne à merveille le chocolat noir, les fromages affinés et les desserts à base de fruits secs ou caramélisés.

Ex. : Carrés au chocolat noir et noix, fromage bleu ou cheddar vieilli, tarte aux figues, dattes farcies au mascarpone.

Mis en bouteille au domaine

Servir légèrement frais, entre 14 et 16 °C.



Val Caudalies vignoble & cidrerie
4921 Principale Dunham (Québec) J0E 1M0

450 295.2333
info@valcaudalies.com



Guillaume Leroux, Alexis Perron, Julien Vaillancourt, propriétaires récoltants