



Vin Gris 2024

Notes de dégustation

Vin gris sec, frais, rond et fruité. Il dévoile un nez charmeur de fraises compotées et de pêches mûres, accompagné d'une touche florale délicate. En bouche, la texture est souple et généreuse, soutenue par une belle fraîcheur. Les arômes de fruits rouges et de pêche s'expriment avec gourmandise, portés par une finale tout en finesse et en légèreté.

Service OBLE

Parfait à l'apéro ou en accompagnement de plats estivaux, le vin gris s'accorde avec les mets orientaux, les grillades de poisson, les fruits de mer, charcuteries et les fromages frais.

Ex. : Tataki de thon au sésame, crevettes grillées citron et gingembre, salade de melon et prosciutto, rouleaux impériaux végétariens, burrata et fraises, huîtres fraîches.

Servir entre 8 et 10 °C.

Mis en bouteille au domaine



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

450 295.2333
info@valcaudalies.com

Guillaume Leroux, Alexis Perron, Julien Vaillancourt, propriétaires récoltants

