



Notes de dégustation

Voici un vin éminemment novateur et harmonieux! Premier vin canadien aromatisé d'un fruit ancestral presque oublié nommé "pawpaw", il combine avec une élégance remarquable le caractère frais et tendu du Vidal avec l'opulence tropicale du pawpaw. Les notes d'agrumes et de fruits à chair blanche s'y trouvent enrobées d'effluves exotiques rappelant la mangue et l'ananas. L'ensemble crée un équilibre de saveur et de texture inédit et vibrant. La texture très soyeuse du pawpaw procure ainsi une rondeur épatante, tandis que la vivacité naturelle du Vidal garde le vin énergique et évite toute lourdeur. Le vin est dense et généreux, mais il donne l'impression d'une délicate et exotique caresse en bouche. À découvrir absolument!

Service

Ce vin singulier s'apprécie seul ou à table, où il complémente notamment à merveille les plats de viandes blanches ou de poissons et crustacés relevés. Ex. : Ragoût de poisson Antillais, Jambalaya, fromage bleu, pâté de foie, plats relevés de cari ou de piments forts, céleri-rave, rognons à la moutarde, poulet aigre-doux.

Macération du pawpaw
dans un vin blanc de cépage Vidal

Mis en bouteille au domaine

Servir rafraîchi à environ 6 °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