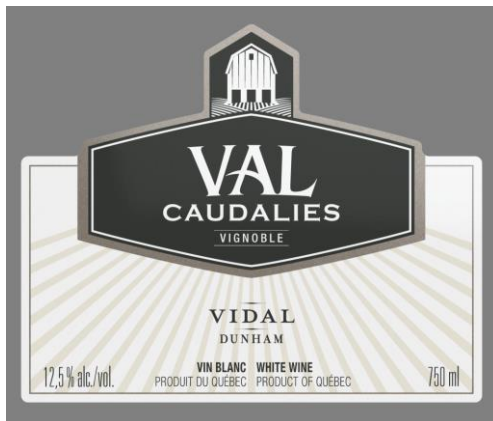




100% Vidal

Mis en bouteille au domaine

Notes de dégustation

Vin blanc rond, fruité et frais. Parfums de pêche blanche, de pomme jaune, d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, le vin est ample et équilibré, offrant une harmonieuse complexité sur des notes de pêche blanche, de pomme, de fruit de la passion et d'agrumes confits. Subtilement minéral, il déploie en finale des accents floraux et des amers délicats qui contribuent à sa droiture et à son charme.

Service

Agréable à l'apéro et tout au long du repas, il accompagne bien les poissons, les fruits de mer et crustacés, les viandes blanches ainsi que les fromages.

Ex : Filet de flétan amandine, huîtres gratinées, crevettes cari et coriandre, porc aux herbes et aux abricots, assortiment de fromages du Québec.

Servir entre 8 et 10 °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

