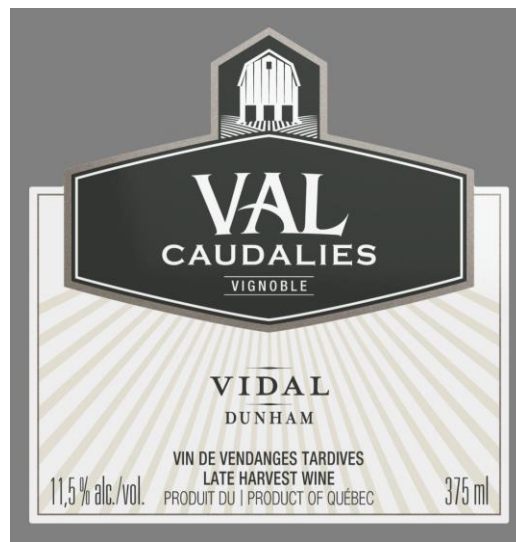




100% VIDAL

Notes de dégustation

Vin moelleux complexe et aromatique dont les saveurs transformées par la surmaturité des raisins s'expriment sur des notes mielleuses, de fruits séchés, de poire, d'abricot et de litchi, qui perdurent dans une longue finale, bien soutenue par une belle fraîcheur.

Service

Seul, à l'apéro ou en fin de repas, ou accompagné de pâtés, terrines, foie gras, fromages, fruits frais ou desserts chocolatés. Il fait d'étonnants accords de contraste avec les mets épicés. Ex : Crêpe au fromage bleu et poivre rose, sushis relevés, fromages à pâte cuite, crème glacée gingembre et jasmin, tarte au citron.

Servir entre 6 et 8°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