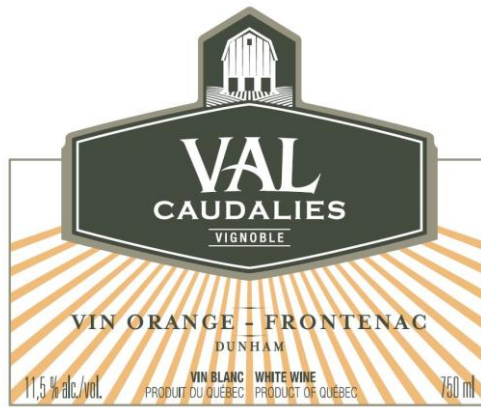




Notes de dégustation

Vin blanc de macération présentant des arômes captivants d'abricot séché, de mandarine, de cantaloup et de marmelade, escortés de notes de noyau de pêche, de thé et de fleurs jaunes. Sa fine trame tannique, jumelée à l'amplitude de sa texture, soutient ses saveurs uniques et distinctives jusque dans une fin de bouche sapide, subtilement boisée.

Service

Ce vin orange peut être apprécié seul ou à table, où il relève notamment avec brio le défi des accords plus problématiques de la sommellerie. Ainsi il accompagne étonnamment bien les plats contenant de l'ail, des olives, des aliments marinés (vinaigrés), ainsi que les mets épicés. Il fait aussi des accords plus classiques très intéressants.

Ex. : Terrine aux abricots, champignons sauvages, gibier aux olives, prosciutto-melon, mets méditerranéens, tajines, canard.

Frontenac gris et Vidal

- Macération pelliculaire 35 jours –

Servir rafraîchi à environ 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