



Frontenac blanc
& melon d'eau

Notes de dégustation

Obtenu par macération de la chair de melons frais dans un vin blanc qualitatif, ce vin effervescent conjugue le caractère franc d'un vin blanc léger à la douceur parfumée des melons d'eau juteux. L'harmonie de l'ensemble est réjouissante et déploie en abondance les saveurs uniques du melon d'eau, sans sucrosité excessive. Les bulles délicates complètent l'équilibre en lui conférant des traits conviviaux, désaltérants et festifs à souhait!

Service

Excellent seul et parfait pour l'apéro, ce vin pétillant naturellement aromatisé est un invité de choix pour tous vos moments de célébration ou de détente. Il accompagne à merveille les bouchées apéritives et il peut suivre à table avec brio en compagnie de mets variés. Il constitue une alternative exquise et originale au kir royal ou au mimosa, ainsi qu'aux autres boissons fruitées pétillantes. Ses bulles délicates et sa teneur limitée en alcool lui procurent légèreté et versatilité.

Parfait pour le brunch, la terrasse et les célébrations!

Servir entre 4 et 6 °C.

Mis en bouteille au domaine



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

Guillaume Leroux, Alexis Perron, Julien Vaillancourt, propriétaires récoltants

450.295.2333
info@valcaudalies.com

