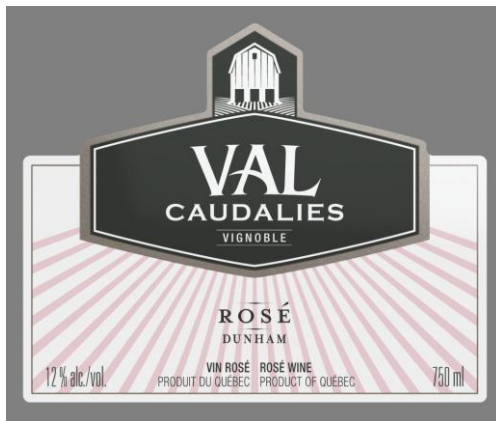




Notes de dégustation

Vin rosé de bonne amplitude, rond et texturé. Il déploie des arômes de petits fruits rouges, fraise compotée, framboise, groseille, escortés d'une fraîche note herbacée (rhubarbe) qui lui procure vigueur et profondeur. Ce rosé présente un bel équilibre entre ses traits fruités et son caractère frais et gourmand. Il est généreux tout en étant rafraichissant et gastronomique.

Service

À l'apéro ou au repas, il s'accompagne parfaitement de plats ou de bouchées de poissons gras, de homard, de viandes froides et de charcuteries, de salades variées, de fromages et de fritures.

Ex. : Salade de jeunes épinards aux figues fraîches et mandarines, saumon rôti câpres et fenouil, dindon sauce aux canneberges, chèvre-chaud, bruschettas, saucissons secs, tapenade d'olives, légumes tempura.

Chambourcin - De Chaunac
Maréchal Foch - Petite Perle

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