



Frontenac Noir /
Petite Perle

Notes de dégustation

Souple et fruité, ce vin regorge d'arômes de petits fruits rouges et noirs. Il présente en bouche des tanins lisses mais étoffés qui soutiennent les saveurs de mûre écrasée, de cerise noire, de prune, de cassis et de violettes, avec une touche de poivre blanc. Il est frais, croquant et digeste. D'intensité moyenne, il offre une belle finale soyeuse et nette, agrémentée de délicates notes boisées.

Service

Polyvalent, il peut être apprécié seul ou accompagner une multitude de mets, dont les viandes blanches, la gastronomie italienne et les fromages.

Ex. : Plateau de charcuteries, brochettes de poulet, carpaccio de bœuf, lapin aux petits fruits, pizza à la provençale, fondue chinoise, sautés végétariens.

Servir rafraîchi à environ 16 °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