



Notes de dégustation

Ce vin rouge fortifié, issu du cépage Frontenac noir, présente une bouche chaleureuse de grande amplitude en révélant ses arômes réconfortants de fruits rouges et noirs légèrement cuits : prune, cerise, fraise compotée, cassis et figue. Il offre une belle persistance en bouche alors que les notes fruitées se combinent habilement à la subtile touche de chêne grillé.

Bien que gourmand et généreux, le vin est plus délicat et digeste que ne le sont, à titre de comparaison, plusieurs autres vins fortifiés de type *Porto*.

Service

Idéal en fin de repas, il accompagne superbement les fromages goûteux, le chocolat ainsi que les desserts aux noix, aux fruits confits ou à la vanille.

Servir entre 12 et 15 °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