

Prémices Blanc - 2019

Cépages : Cayuga, Frontenac blanc, Seyval blanc, St-Pépin.

Robe : Jaune foncé, reflets verts tirant sur le doré.

Nez : Exubérant et complexe au nez, il s'ouvre sur des arômes dominants d'agrumes et de fruits tropicaux : pamplemousse, ananas, citron et lime.

Bouche : La bouche est pleine avec une belle acidité saline. On y retrouve le beau bouquet d'agrumes présent au nez, auquel s'ajoute la pomme verte et des notes herbacées et d'amande en finale.

Accords : Vin de soif. Il accompagne bien les salades estivales, le poulet grillé ou en sauce crémeuse, les poissons, sushis, les fruits de mer et les mollusques. Excellent également avec les fromages blancs, frais ou crémeux.

Prêt à boire.

Notes techniques

Taux de sucre résiduel : 2,3g/litre

Acidité totale: 7,20g/litre

Degré d'alcool : 12%

Format : 750 ml

Vin certifié Indication géographique protégée – Versants Montérégiens, par Écocert.



PRÉMICES
2019

Vin du Québec
Indication Géographique Protégée

