

Les Ondées - 2023

Cépages : Vidal, Cayuga, St-Pépin et Frontenac blanc

Robe : Jaune citron pâle.

Nez : On y reconnaît chacun des cépages de l'assemblage, avec cette 5^e dimension apportée par l'assemblage. Notes de citron, de fleurs mellifères, de pomme jaune, de poire, de pêche et d'herbes fraîches.

Bouche : Construite autour d'une belle vivacité. À l'attaque, on y retrouve les notes d'agrumes, de fleurs et d'herbes présentes au nez. Puis, la bouche se développe sur des notes de fruits du verger : pomme, poire et pêche. De la rondeur est également apportée par la fermentation malolactique et le travail des lies.

Accords (1) : Ce *blend* de cépages blancs est un vrai passe-partout : crustacés et mollusques, poisson blanc ou volaille, fromages frais, salades estivales, herbes fraîches.

Accords (2) : Cette cuvée se veut une ode à la saison estivale 2023, passée sous la pluie. On la savoure donc les journées chaudes de pluie d'été, en sachant que le soleil revient toujours.

Prêt à boire.

Notes techniques :

Taux de sucre résiduel : 2,0 g/litre
Acidité totale (tartrique): 6,67 g/litre
Degré d'alcool : 11,5 %
Format : 750 ml

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





ARTISANS
VIGNOBLE