

Prémices Blanc - 2021

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 d'herbes fraîches en finale.

Accords : Vin de soif, il est votre partenaire idéal d'apéro, que ce soit avec des chips nature ou des canapés de crevettes nordiques ou de saumon fumé. Il accompagne bien les salades estivales relevées de fines herbes fraîches, le poulet grillé ou en sauce crémeuse, les poissons, les crustacés et mollusques, et les sushis. Excellent également avec les fromages blancs, frais ou crémeux.

Prêt à boire.

Réceptaire Grand Or, Coupe des Nations, édition 2023.

Notes techniques

Taux de sucre résiduel : 1,2 g/litre
Acidité totale (tartrique): 7,41 g/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

