

CUVÉE HIVERNALE



Profil

Cultivés sur les coteaux de notre domaine, nos raisins ont été choisis afin d'offrir le meilleur du terroir de Rougemont.

Note de l'œnologue

La Cuvée hivernale fortifiée est un assemblage de Frontenac Noir récoltés au cœur de l'hiver dans lequel nous avons ajouté de l'alcool neutre pendant la fermentation pour ensuite poursuivre l'élevage de cet assemblage en fûts de chêne pendant 48 mois. Vous y retrouverez des arômes de bleuets et de fruits noirs combiné à un savoureux mélange d'épices.

Données techniques

Pourcentage d'alcool : 17 % alc./vol.

Sucre résiduel : 218 g / litre

Vinificateur

Théo Voisin

Variétés

Frontenac Noir

Accords

Servir avec un dessert à base de chocolat noir.

Service

Servir entre 8° et 10°C



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

1105, Petite Caroline, Rougemont (Québec) J0L 1M0
450 469-3090
coteaurougemont.ca
info@coteaurougemont.com