

GRAND COTEAU 2021



Profil

Issu d'une sélection de parcelles sur le versant sud-ouest de notre domaine avec des sols de galets offrant le meilleur du terroir de Rougemont.

Note de l'œnologue

Le Grand Coteau 2021 est un vin rouge de caractère élaboré à partir d'un assemblage de cépages Marquette et Frontenac. Au nez, il dégage des arômes intenses de tapenade d'olive, de sauge et d'encre de seiche, offrant un nez complexe et raffiné. En bouche, il est généreux et fruité, avec des notes de cacao et d'épices qui enrichissent sa complexité. Les tanins sont souples et bien équilibrés, offrant une texture en bouche soyeuse et élégante. La finale est longue, avec des notes de fruits rouges et d'épices qui persistent en bouche.

Données techniques

Pourcentage d'alcool : 12,5 % alc/vol.

Sucre résiduel : 4,2 g/L

Acidité totale : 3,88 g/L

Variétés

Marquette 95% et Frontenac Noir 5%

Accords

Le Grand Coteau 2021 est un vin d'élégance et de complexité. Sa structure et son équilibre en font un choix idéal pour accompagner une variété de plats, notamment les viandes rouges, les plats épicés et les fromages. C'est un vin qui pourra également être conservé plusieurs années en cave, pour se bonifier encore davantage avec le temps.

Service

Servir entre 14° et 16°C

Code SAQ

12358190



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

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