

# LA CÔTE 2021



## Profil

Notre coteau exposé plein sud avec un sol de galets sur un substrat de schiste nous permet d'élaborer un Chardonnay de Terroir. La Côte 2021 est un vin issu d'un assemblage de cuves de béton, d'acier inoxydable et de fûts en chêne français pour produire un vin complexe et équilibré.

## Note de dégustation

La robe est pâle avec des reflets verts. Au nez, des arômes d'abricots, de fleurs blanches de pommiers, de pierre à fusil et d'amandes se mélangent pour offrir une expérience olfactive délicate. L'attaque en bouche est vive et franche, avec une élégance qui se prolonge tout au long de la dégustation. La finale est saline, ajoutant une touche de gourmandise à chaque gorgée. Le Chardonnay 2021 est un vin de caractère qui ravira les amateurs de vins blancs fins et élégants.

## Données techniques

Pourcentage d'alcool : 13 % alc./vol.

Sucre résiduel : 4,4 g/L

Acidité totale : 3,55 g/L

## Vinificateur

Benoit Giroussens

## Variétés

Chardonnay 100%

## Accords

Coquille St-Jacques, homard, saumon fumé ou fromage cheddar 3 ans (Alfred le Fermier ou Au gré des Champs).

## Service

Servir entre 10° et 11°C

## Code SAQ

11957051



VIGNOBLE  
ET CIDRERIE  
COTEAU  
ROUGEMONT

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