

# VIDAL PÉTILLANT NATUREL



## Profil

Nous vous présentons notre premier vin naturel, un vin mousseux qui provient de la parcelle la rocaille qui est travaillé en agriculture biologique depuis deux ans. C'est un vin sans sulfites ajoutés.

## Note de l'œnologue

Le nez est typique de notre terroir de Coteau Rougemont. On retrouve les pommes et les poires asiatiques. Des notes légères d'acacia et de noix caractéristiques du Vidal mûr viennent agrémenter ce parfum. Vous retrouverez également de légères notes de fleurs blanches délicates. En bouche, un léger perlé vous surprend. On note un bel équilibre entre amertume et acidité, tout en délicatesse. La fin de bouche est fine, et on perçoit une touche de minéralité.

## Données techniques

Pourcentage d'alcool : 12 % alc/vol.

## Vinificateur

Benoit Giroussens

## Variétés

Vidal 100 %

## Accords

Idéal pour vous apéros ou pour accompagner vos salades estivales ou cocktail de crevettes.

## Service

Servir frais entre 8° et 10°C

## Disponibilité

Disponible uniquement à la boutique et en épicerie fines.



VIGNOBLE  
ET CIDRERIE  
**COTEAU**  
ROUGEMONT

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