

SAINT PÉPIN 2021



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

Avec sa robe jaune pâle, il présente un nez fruité avec des notes de citron confit et de confiture de pêches, agrémenté de fleurs blanches. L'attaque en bouche est fraîche et minérale et se termine par une belle rondeur, tout en finesse.

Données techniques

Pourcentage d'alcool : 12 % alc/vol.

Acidité totale : 3,65g/ litre

Sucre résiduel : 1,9 g / litre

Vinification

Fermentation et élevage en cuve d'acier inoxydable et fûts de chêne français.

Vinificateur

Benoit Giroussens

Variétés

Saint-Pépin 100 %

Accords

Fruits de mer (homard, huître, palourde, etc.), poissons à chair blanche, accompagne bien le fromage de chèvre.

Service

Servir frais entre 8° et 10°C

Code SAQ

13612786



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

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