

VERSANT BLANC 2022



Profil

Le Versant Blanc est issu de parcelles de vignes des versants sud-ouest et sud-est de notre domaine, sur des sols de schiste et de galets offrant le meilleur du terroir de Rougemont.

Note de l'œnologue

L'assemblage de Frontenac Blanc et de Vidal offre une robe jaune clair, avec des reflets gris-verts. Le nez propose des arômes de poires, de pêches et de fruits exotiques tels que l'ananas et la mangue. On retrouve également des notes de brioche et de pain. La bouche présente une attaque vive sur la fraîcheur et les agrumes, suivie d'un milieu de bouche ample et minéral offrant un bel équilibre.

Données techniques

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

Acidité totale : 4 g / litre

Sucre résiduel : 2,1 g / litre

Vinificateur

Benoit Giroussens

Variétés

Frontenac Blanc 62 % et Vidal 38 %

Accords

Merveilleux avec les viandes blanches, les poissons et les fruits de mer.

Service

Servir entre 10° et 12°C

Code SAQ

11957051



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

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