

VERSANT ORANGE 2021



Profil

Nouveauté de l'été notre vin blanc de macération, le Versant Orange est un vin d'introduction au vin de macération pelliculaire.

Note de l'œnologue

On retrouve des notes d'orange sanguine, de fleur d'acacia et d'épices. Il est le résultat d'un assemblage de Saint-Pépin, de Geisenheim, de La Crescent et de Vidal qui a fermenté sur ses peaux pendant une période de 14 jours. Servez-le bien frais en accompagnement de votre planche de charcuteries ou avec des mets asiatiques.

Données techniques

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

Sucre résiduel : 1,9 g / litre

Vinificateur

Benoit Giroussens

Variétés

58% Saint-Pépin, 23% Geisenheim, 13% La Crescent et 6% Vidal

Accords

Sublime avec les plats asiatiques, un plateau de charcuteries ou simplement en apéro avec quelques bouchées ou tapas.

Service

Servir entre 10° et 12°C



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

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