

VERSANT ROSÉ 2022



Profil

Le Versant Rosé est issu de parcelles sélectionnées des cépages Frontenac Gris, Vidal et Petite Perle. C'est un vin de soif, franc et gourmand.

Note de l'œnologue

L'assemblage offre une robe rose limpide. Chaque cépage de l'assemblage apporte des arômes spécifiques. Le Frontenac gris exprime ici les petits fruits rouges acidulés. On retrouve la groseille et la fraise. Le Vidal permet d'enrichir la finesse du produit en ajoutant une touche florale et minérale. La Petite Perle ajoute un côté plus vineux au produit, notamment en bouche où l'on retrouve une texture franche et soyeuse. L'attaque en bouche est fraîche et légère, pour évoluer vers une sensation enrobant.

Données techniques

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

Acidité totale : 4,47 g / litre

Sucre résiduel : 2,9 g / litre

Vinificateur

Benoit Giroussens

Variétés

Frontenac Gris 47%, Vidal 45% et Petite Perle 8%

Accords

Sublime avec les plats de poissons à chair rouge (truite, saumon), brochettes de porc, cuisine méditerranéenne ou simplement en apéro avec quelques bouchées ou tapas.

Service

Servir entre 10° et 12°C

Code SAQ

12644153



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

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