



CUVÉE SIGNATURE Chardonnay 2020

La Cuvée signature de l'Orpailleur est empreinte d'une note très personnelle, que nous partageons avec vous, comme un doux secret. Elle évoque la passion commune pour la recherche du meilleur. Cette quête amorcée en 1982 et qui perdure toujours, c'est notre signature.

PRODUCTION 5 300 bouteilles

CÉPAGE 100 % chardonnay

DESCRIPTION

Ce chardonnay arbore une robe jaune avec des reflets verts. Au nez, se dévoilent la fleur d'acacias, la noisette, l'amande, la pierre à fusil et le beurre. En bouche, le vin est rond et le bois bien fondu. On retrouve la fleur blanche, la poire, le beurre ainsi qu'un peu de sous-bois. Ce vin est issu d'une fermentation et d'un élevage en fûts de 12 mois.

13,5 % alc./vol. / 750 ml

SUCRE 3 g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE 10 à 14°C – *Nous vous recommandons de l'ouvrir 1 heure avant la consommation afin que le vin puisse pleinement s'exprimer.*

GARDE RECOMMANDÉE Bon potentiel de garde de 3 à 5 ans, même s'il se laisse boire avec grand bonheur maintenant.

PREMIER MILLÉSIME 2017



À l'honneur avec un poisson gras ou fumé, une volaille, du porc, des ris de veau, des sauces à la crème, des fromages à pâte molle, semi-ferme ainsi qu'à croûte fleurie.

ON A DIT « *C'est un vin qui livre ses promesses de plaisir et de gourmandise! On y retrouve d'invitantes arômes de poires, de fruits secs, de fleurs blanches, de miel, de beurre et de vanille. Agréable rondeur, texture veloutée et finale soutenue. Bravo!* »

– *Fidèles de Bacchus*

Médaille double or
Finger Lakes International Competition / 2020

Meilleur Chardonnay en fût de chêne
Finger Lakes International Competition / 2020

Médaille d'Or
Sélections mondiales / 2019

Prix spécial "Association canadienne des oenologistes"
Sélections mondiales / 2019