



# CUVÉE SIGNATURE

## Cabernet Franc

### PRODUCTION

1 400 bouteilles

### CÉPAGE

100 % cabernet franc

### DESCRIPTION

Ce Cabernet franc arbore une robe vive de couleur rubis. Au nez on découvre des arômes de fruits rouges frais d'une belle intensité, telles la cerise, la groseille et une touche de poivron. La bouche est gourmande avec des notes de fruits rouges et une belle fraîcheur. Le bois est fondu et les tanins équilibrés. Ce cabernet franc est un assemblage de deux millésimes 2020 et 2019. Les deux millésimes ont été élevés en fût français pendant 12 mois.

12 % alc./vol. / 750 ml

### SUCRE

3 g/l

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 à 18°C

### PREMIER MILLÉSIME

2017



Accompagne à merveille un rôti de porc au chou rouge, un poulet rôti aux légumes racines, des saucisses grillées avec polenta et tapenade, des penne au prosciutto et fontina ainsi qu'une assiette de charcuterie et fromage.

### ON A DIT

« Ce cépage en met plein le palais dans ce vin du Québec avec ses notes de fruits noirs, de poivron et d'épices douces. Les tannins massifs font place à une finale juteuse qui donne envie de s'en servir un deuxième verre. Wow! »

Karyne Duplessis Piché – Châtelaine

Médaille de bronze  
All Canadian Wine Championships / 2020

Médaille de bronze  
Finger Lakes International Competition / 2020