



l'Orpailleur réserve 2022

CÉPAGES

50 % seyval, 50 % vidal

DESCRIPTION

Robe jaune claire aux reflets brillants. Nez de belle intensité; aux notes de fruits, de vanille et de fleurs blanches. Un léger boisé que l'on retrouve en bouche lui confère des notes fumées et des tanins fondus et élégants. Un vin rond, très souple et bien équilibré qui se prolonge longuement en finale.

12 % alc./vol. / 750 ml

SUCRE 4 g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE 10 à 14°C

GARDE RECOMMANDÉE

4 ans suivant son millésime

PREMIER MILLÉSIME 1991



L'accord parfait avec une coquille Saint-Jacques, des côtes de porc à l'érable ou une escalope de veau au citron et à la crème et c'est l'accompagnement idéal pour votre dinde.

ON A DIT

« Un élevage bien maîtrisé donne à ce blanc des airs de chardonnay. Une belle robe dorée, un nez de poire pochée, une bouche ample et vineuse. Très bien fait dans son genre. » **Nadia Fournier** - Guide du vin Phaneuf 2021

Médaille de bronze / Finger Lakes International Competition / 2018

Médaille d'or / Sélections mondiales / 2017

Médaille d'argent / Finger Lakes International Competition / 2017

Médaille d'argent / Finger Lakes International Competition / 2016

Médaille d'or / Concours Les Grands Vins du Québec / 2014

Médaille d'or / Fête des vendanges Magog-Orford / 2011

Médaille d'argent / Coupe des Nations / 2009

Médaille d'argent / Coupe des Nations / 2008

Médaille d'or / Coupe des Nations / 2007

Médaille d'argent / All Canadian Wine Championship / 2007

Médaille d'or / All Canadian Wine Championship / 2004

Médaille de bronze / All Canadian Wine Championship / 2003

Médaille d'or / Intervin International / 2002

Médaille d'argent / All Canadian Wine Championship / 2002

Médaille d'or / Intervin International / 2001

Médaille d'argent / Intervin International / 2000

Médaille d'argent / All Canadian Wine Championship / 1997