



l'Orpailleur rosé 2023

CÉPAGE

70 % seyval noir, 30 % seyval blanc

DESCRIPTION

Rosé de pressée. Sa robe est de couleur délicate, brillante avec des notes saumonées. Au nez, des arômes de petits fruits rouges et de fleur d'acacias s'expriment pleinement. En bouche, on retrouve la fleur blanche, des notes de fraise et de framboise et une touche d'agrumes. C'est un vin bien équilibré, délicat avec une longue finale très agréable et rafraîchissante.

11,5 % alc./vol. / 750 ml

SUCRE 4 g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE 8 à 12°C

GARDE RECOMMANDÉE

Deux ans - afin de conserver ses arômes de fruits et sa fraîcheur.

PREMIER MILLÉSIME 1997



En apéritif, avec des brochettes de crevettes et pétoncles, saucisses au fenouil, truite saumonée, courgettes grillées et feta sur couscous à la menthe, croque-monsieur ou un demi-avocat grillé avec salade de crevettes.

ON A DIT

« Délicat, léger et friand, ce vin aérien dévoile des arômes de petites fraises, de framboises et de groseilles, soulignés de notes florales. Rafraîchissant et bien équilibré, son profil digeste, fruité et aérien ne laissera personne indifférent ! » **Fidèles de Bacchus**

Médaille de bronze / Finger Lakes International Competition / 2019

Médaille d'or / Finger Lakes International Competition / 2017

Double or / All Canadian Wine Championship / 2016

Médaille d'argent / Concours Les Grands Vins du Québec / 2016

Médaille d'or / Coupe des Nations / 2016

Médaille d'or / Concours Les Grands Vins du Québec / 2015

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

Médaille d'or / Concours Les Grands Vins du Québec / 2013

Médaille de bronze / Coupe des Nations / 2012

Médaille d'argent / Concours des Grands Vins du Québec / 2011

Médaille d'or / All Canadian Wine Championship / 2003

Médaille d'argent / Intervin International / 2002

Médaille de bronze / All Canadian Wine Championship / 2001

Grappe de bronze / Concours vins et cidres du Québec / 2001