



CUVÉE SIGNATURE

Cabernet Franc 2021

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.

13,5 % 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