



Nom du vin : LA PETITE CHAPELLE

Type de vin : Vin rosé sec

Couleur : rosé

Millésime : 2009

Cépages : Frontenac

Vendange : Mi-octobre

% alcool : 11,5 % alc. / vol.

Mise en bouteille : au vignoble

Dégustation : Le Frontenac offre de somptueux arômes de fraise et de cerise. La couleur plutôt foncée de ce rosé est un prélude à l'attaque fruitée, la matière et l'intensité qui font la complexité de ce vin en bouche.

Accompagne : À l'entrée, on le déguste avec une tapenade d'olives noires, tandis qu'au plat principal il accompagne le porc, le veau et l'agneau ou des cannellonis en sauce rosée.

Température service : 8°C à 10°C

À conserver : 4 ans suivant son millésime

Vignoble La Halte des Pèlerins – 693, chemin du Sanctuaire, Sherbrooke

819 563-5115 – www.haltespelerins.com