

Vignoble La Mission

Propriétaires : Jean-Christophe Hirsch et M.
Goldstein

courriel-contact TCE

info@vignoble-lamission.com

La Mission – Vin Rosé

Cépage : Sainte Croix, Seyval noir, Chancellor

Millésime : 2009

Première année de production : 2001

Terroir: Sol schisteux composé d'ardoise en sous-sol

Date des vendanges : première et deuxième semaine
d'octobre

Type de vinification : Macération carbonique sur grappe
entière de 36 heures suivi d'un pressage à basse
pression.

Température de fermentation : entre 14 C et 8C.

Évaluation gustative : D'une robe groseillé, ce rosé
séduit par son nez frais aux arômes de petits fruits
acidulés. La bouche est agréable, de corpulence
moyenne mais bien équilibrée sur une belle fraîcheur.

Accompagnement : Il s'accorde agréablement avec les
salades, les charcuteries, les grillades, le saumon ou tout
simplement en apéritif.

Température de service : 10 degré Celcius

Alcool : 12,5 %

Code du produit : 10661401

Prix de vente, incluant taxes : 13\$

1044, boul. Pierre-Laporte
Brigham
Tél. 450 263-1524
www.vignoble-lamission.com

