

Domaine des Côtes d'Ardoise

courriel-contact TCE

Steve Ringuet

sringuet@cotesdardoise.com

879, chemin Bruce, route 202

Dunham

Tél. 450 295-2020

www.cotesdardoise.com

Charmes et Délices

Réalisé à partir de raisins rouges, ce rosé possède des arômes typiques de fruits rouges associés à une belle fraîcheur souvent caractéristique des vins blancs.

Cépages Seyval Noir - Chelois

Millésime 2010

Taux d'alcool 12.9 % alcool / vol

Sucre résiduel 8.0 g/L

Température de consommation 10.0° C

Association culinaire Demi sec, beurré, arômes de pamplemousse rose. Classiquement un vin d'été, le rosé ne rate jamais un déjeuner amoureux sur l'herbe, un brunch sur le patio avec des amis ou un pique-nique en famille. Il accompagne à merveille les pâtés, la charcuterie etc. Il plaît également seul, comme apéritif rafraîchissant. Pendant l'hiver, il remplace à pied levé le vin blanc.

Coût au vignoble 14.00\$ CAN (750ml)

Disponibilité Au vignoble et Marché des Saveurs



Activités spéciales prévues au vignoble dans le cadre du Printemps rosé : Tous les jours, dégustation gratuite de vin rosé. Brunchs du Dimanche et Brunch de la Fête des Mères. Participation à la Clé des Champs.