

Val Caudalies, vignoble et cidrerie

Propriétaires : Guillaume Leroux, Alexis Perron et Julien Vaillancourt

courriel-contact TCE
info@valcaudalies.com

VAL CAUDALIES – VIN ROSÉ 2011

Millésime : 2011

Vignoble : 8 hectares

Production : 7000 bouteilles

Cépages : Chambourcin, De Chaunac, Maréchal Foch, Lucy Kuhlman

Âge des vignes : 8 ans

Vendanges : manuelles, à maturité optimale

Mise en bouteilles : à la propriété

Notes de dégustation

Vin rosé au caractère bien affirmé qui déploie des saveurs intenses de petits fruits rouges (fraise, canneberge). Il présente aussi des arômes floraux et des notes herbacées qui lui procurent fraîcheur et équilibre.

Accompagnement

Rosé gastronomique, il fait de très beaux accords avec le homard et les autres crustacés, les salades estivales, la viande blanche et les fromages au lait de chèvre.

Température de service

entre 10°C et 12°C



4921, rue Principale
Dunham
Tél. 450 295-2333
www.valcaudalies.com