



la Part des anges de l'Orpailleur 2008

CÉPAGE

100 % seyval blanc

DESCRIPTION

Les arômes complexes laissent rêver tout dégustateur. En bouche, la noix de Grenoble et le pruneau sont bien présents, ensuite viennent les arômes de torréfaction, d'autres notes comme le beurre, le miel et le caramel font de ce produit une expérience inoubliable.

17 % alc./vol. / 200 ml

SUCRE 118 g/l

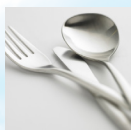
MÉTHODE D'ÉLABORATION

Le vigneron choisit les grappes les plus dorées de son vignoble et en assemble le jus avec de l'eau-de-vie. Cet assemblage sera ensuite transféré dans des dames-jeannes à l'extérieur des bâtiments où commence alors un long vieillissement fait d'alternance de froids rigoureux, de douceurs printanières et de chaleurs estivales. Durant un minimum de 24 saisons, une lente maturation s'opère, développant un bouquet complexe et unique. Le contenant n'étant pas obturé, il laisse s'évaporer au gré du temps, une partie de son vin. N'est-ce pas là, la Part des Anges ?

TEMPÉRATURE DE SERVICE 8 à 10°C

GARDE RECOMMANDÉE Plusieurs années

PREMIER MILLÉSIME 1993



En apéro, en digestif, avec pétoncles rôtis et son émulsion de beurre citronnée, charcuteries, pâtisseries, fromage bleu et fromage de chèvre.

ON A DIT

« Une curiosité issue de seyval, élevé en dame-jeanne, non ouillé et soumis aux fluctuations climatiques des hivers québécois. Cela donne un vin intense et gorgé des saveurs de fruits confits, ponctué d'un léger caractère rancio qui ajoute à son originalité. À la fin du repas avec des fromages, c'est le bonheur! »

Nadia Fournier - Le Guide du vin Phaneuf 2013