



# l'Orpailleur rouge 2017

Code SAQ 00743559

## CÉPAGE

90 % frontenac, 10 % marquette

## DESCRIPTION

Vin de couleur rubis intense aux reflets violets. Nez charmeur aux parfums dominants de cerise, cassis et réglisse. Sa bouche, fidèle au nez, s'affirme par ses saveurs de petits fruits rouges, de bleuets et de cacao, avec une légère note poivrée. Ce vin rouge du Québec le plus populaire en SAQ est délicat d'une composition soignée termine son voyage avec une finale ronde et fruitée.

13 % alc./vol. / 750 ml

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

14 à 16°C

## GARDE RECOMMANDÉE

4 ans, suivant son millésime.

## PREMIER MILLÉSIME

1998



Tout désigné pour mettre en valeur vos pâtes, des bruschetta de tomates basilic, une quiche au jambon au fromage, une brochette de thon, ou un bon hamburger maison.

## ON A DIT

« Souple, vigoureux et modérément fruité. Bel équilibre d'ensemble. »

Nadia Fournier - *le Guide du vin Phaneuf*

« Depuis les 30 années d'existence du vignoble la saison s'est prolongée de quatre semaines, ce qui permet d'obtenir des conditions optimales pour la production de rouge. Son nez intense au début, tend à s'estomper avec le temps. On retrouve des arômes de fruits rouges, de raisins secs, de pruneau et de terre humide. En bouche, vous aurez un vin qui possède une certaine fraîcheur associée à des tanins plutôt souples. »

Robert Rheault - *Le Canada Français*

**Médaille de bronze / Concours Les Grands Vins du Québec / 2015**

**Médaille d'or / Concours Les Grands Vins du Québec / 2014**

**Médaille d'argent / Concours Les Grands Vins du Québec / 2007**

**Coupe d'argent / Coupe des Nations / 2002**