



l'Orpailleur rouge 2019

Code SAQ 00743559

CÉPAGE

70 % frontenac, 20 % seyval noir, 10 % maréchal foch

DESCRIPTION

Vin de couleur rubis intense aux reflets violets. Nez charmeur aux parfums de petits fruits cuits et légèrement confituré. Sa bouche, fidèle aux nez, s'affirme par ses saveurs de petits fruits cuits avec une légère touche de marmelade d'orange. Ce vin rouge du Québec, le plus populaire en SAQ, est délicat et d'une composition soignée. Il termine son voyage sur une finale ronde et fruitée. L'une de nos plus belles cuvées.

12,7% alc./vol. / 750 ml

SUCRE 4 g/l

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