



Cuvée Natashquan de l'Orpailleur 2016

Une portion des ventes de ce produit contribuera aux activités de la Fondation du Patrimoine Gilles Vigneault. Merci d'avoir donné, il y a 35 ans, ce joli nom à notre vignoble.

PRODUCTION 4200 bouteilles

CÉPAGES 60 % seyval blanc, 40 % chardonnay

DESCRIPTION

Robe dorée et brillante, soutenue. Au nez se dévoilent les arômes de tourbe, de sous-bois et de poire blanche. La bouche est beurrée, équilibrée, on perçoit des arômes de vanille, de tabac blanc et de fleurs blanches. Les tanins sont fondus, gras, ronds, dans une belle structure.

13 % alc./vol. / 750 ml

ÉLEVAGE

Ce vin est issu d'une vendange sélectionnée par la maturité du raisin et son terroir. La fermentation se déroule en fût de chêne dont 30 % en fût neuf. Les trois premiers mois, le maître de chai bâtonne le vin afin de remettre les lies fines en suspension et ainsi lui donner volume et gras. L'élevage complet sera d'une durée de 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 12 à 14°C

GARDE RECOMMANDÉE 6 à 7 ans

PREMIER MILLÉSIME 2007



Bavette de boeuf marinée à la bière, burger au fromage bleu, carré d'agneau à la moutarde au fenouil et à la sauce au porto, empanadas d'agneau et de veau.

ON A DIT

« Du volume et une texture grasse, soutenue par un fil d'acidité qui contribue à sa structure en bouche. Très bel exemple de ce que le terroir québécois peut donner comme vin blanc substantiel et sérieux. »

Nadia Fournier - *le Guide du Vin Phaneuf 2018*
(au sujet du millésime 2015)

Médaille d'or / Concours Les Grands Vins du Québec / 2015

Médaille d'or / Sélections Mondiales / 2015

Médaille d'argent / Coupe des Nations / 2014

Médaille d'argent / Sélections Mondiales / 2014

Distinction / Coupe des Nations / 2013

Médaille d'argent / Concours Les Grands Vins du Québec / 2012

Médaille d'or / Concours Les Grands Vins du Québec / 2011

Top 10 vins du Québec / Guide Aubry / 2011

Médaille d'argent / Concours Les Grands Vins du Québec / 2010

Médaille d'argent / Coupe des Nations / 2010

Médaille d'or / Fête des Vendanges Magog-Orford / 2010