



l'Orpailleur rosé 2017

CÉPAGE

70 % seyval noir, 20 % vidal, 10 % frontenac

DESCRIPTION

La Cuvée 2016 de l'Orpailleur Rosé restera gravée dans l'histoire du vignoble, comme un de ses meilleurs millésime. Rosé de pressée, de couleur délicate et brillante. Au nez, des arômes de petits fruits rouges et de boutons de cassis s'expriment pleinement. En bouche, on retrouve les notes de fraise, de rose et de framboise. C'est un vin bien équilibré et délicat avec une finale très agréable et rafraîchissante.

12 % alc./vol. / 750 ml

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 à 12°C

GARDE RECOMMANDÉE

Deux ans - afin de conserver ses arômes de fruits et sa fraîcheur.

PREMIER MILLÉSIME

1997



En apéritif ou avec brochettes de crevettes et de pétoncles aux zestes d'agrumes, les saucisses au fenouil, la truite saumonée, les courgettes grillées et feta sur couscous à la menthe, un croque-monsieur ou un demi-avocat grillé avec salade de crevettes.

ON A DIT

« C'est un rosé sec et friand, aérien et bien structuré, s'exprimant sur des notes florales et fruitées, rafraîchissant et bien équilibré, qui charme à coup sûr grâce à sa souplesse et ses saveurs de petits fruits. »

Fidèles de Bacchus

Médaille d'or / Finger Lakes International Competition / 2017

Double or / All Canadian Wine Championship / 2016

Médaille d'argent / Concours Les Grands Vins du Québec / 2016

Médaille d'or / Coupe des Nations / 2016

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

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

Médaille d'or / Concours Les Grands Vins du Québec / 2013

Médaille de bronze / Coupe des Nations / 2012

Médaille d'argent / Concours des Grands Vins du Québec / 2011

Médaille d'or / All Canadian Wine Championship / 2003

Médaille d'argent / Intervin International / 2002

Médaille de bronze / All Canadian Wine Championship / 2001

Grappe de bronze / Concours vins et cidres du Québec / 2001