



CUVÉE SIGNATURE Chardonnay 2019

PRODUCTION

4 500 bouteilles

CÉPAGE

100 % chardonnay

DESCRIPTION

Ce chardonnay arbore une robe jaune avec des reflets verts. Au nez, on trouve l'acacia, la noisette, l'amande, la pierre à fusil et le beurre. En bouche le vin est rond et le bois bien fondu. On retrouve la fleur blanche, la poire, le beurre ainsi qu'un peu de sous-bois. Ce vin est issu d'une fermentation et d'un élevage en fûts de 12 mois.

13 % alc./vol. / 750 ml

SUCRE

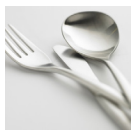
3 g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 14°C – *Nous vous recommandons de l'ouvrir 1 heure avant la consommation afin que le vin puisse pleinement s'exprimer.*

PREMIER MILLÉSIME

2017



À l'honneur avec un poisson gras ou fumé, une volaille, du porc, des ris de veau, des sauces à la crème, des fromages à pâte molle, semi-ferme ainsi qu'à croûte fleurie.

ON A DIT

« C'est un vin qui livre ses promesses de plaisir et de gourmandise! On y retrouve d'invitants arômes de poires, de fruits secs, de fleurs blanches, de miel, de beurre et de vanille. Agréable rondeur, texture veloutée et finale soutenue. Bravo! »

– *Fidèles de Bacchus*

**Médaille double or
Finger Lakes International Competition / 2020**

**Meilleur Chardonnay en fût de chêne
Finger Lakes International Competition / 2020**

**Médaille d'Or
Sélections mondiales / 2019**

**Prix spécial "Association canadienne des oenologistes"
Sélections mondiales / 2019**