



# CUVÉE SIGNATURE Cabernet Franc 2018

## PRODUCTION

1260 bouteilles

## CÉPAGE

100 % cabernet franc

## DESCRIPTION

Ce Cabernet franc arbore une robe profonde, de couleur rubis. Au nez, on découvre des arômes de framboise, réglisse, violette et une touche de poivron. Il a également un petit côté crayeux avec des notes de cacao. En bouche on discerne la violette. Le bois est bien fondu et les tanins sont serrés. C'est un vin bien équilibré, dont l'élevage se fait en fûts français pendant 12 mois.

12,8 % alc./vol. / 750 ml

## SUCRE

3 g/l

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 à 18°C

## PREMIER MILLÉSIME

2017



Accompagne à merveille un rôti de porc au chou rouge, un poulet rôti aux légumes racines, des saucisses grillées avec polenta et tapenade, des penne au prosciutto et fontina ainsi qu'une assiette de charcuterie et fromage.

## ON A DIT

« Ce cépage en met plein le palais dans ce vin du Québec avec ses notes de fruits noirs, de poivron et d'épices douces. Les tannins massifs font place à une finale juteuse qui donne envie de s'en servir un deuxième verre. Wow! »

Karyne Duplessis Piché – Châtelaine

Médaille de bronze  
All Canadian Wine Championships / 2020

Médaille de bronze  
Finger Lakes International Competition / 2020