

Vin blanc 2019 *Fraîcheur*



Notes du Sommelier Nordiq

Le Vin blanc 2019 *Fraîcheur* est la parfaite démonstration que le Domaine Labranche, à Saint-Isidore en Montérégie, jouit d'un terroir favorable à la vigne. Élaboré à partir des cépages Frontenac blanc, Frontenac gris et Saint-Pépin, ce vin blanc au caractère fruité et herbacé se révèle le passe-partout de choix pour recevoir à la maison. Parfait pour l'apéro, il sera bonifié dans un accord mets et vins où votre recette préférée de porc du Québec est à l'honneur. À essayer aussi avec une truite sur le barbecue!



Élevage de 6 mois en cuve inox sur lies



Frontenac blanc, Frontenac gris et Saint-Pépin



Robe jaune pâle aux reflets dorés



Arômes généreux de fruits exotiques : pêche, ananas, mangue et une touche d'herbe fraîche



Vin moyennement corsé et une acidité vive qui met en valeur les arômes de fruits exotiques



Servir à l'apéro ou pour accompagner un jambon du Québec à l'ananas



Servir frais entre 10 et 12 °C



12,5 % alc./vol.



Sec < 1g/l



À boire maintenant ou d'ici 3 ans. Une fois ouverte, la bouteille se conserve 1 semaine au frais avec un bouchon hermétique

- **Primeur** -