



DOMAINE
LABRANCHE
SAINT-ISIDORE-DE-LAPRAIRIE



VIN ROUGE SIGNATURE

CUVÉE MARCEL

Ce vin rouge signature Cuvée Marcel se veut un petit clin d'œil de remerciement à l'instigateur à l'origine de nos vins. En effet Marcel le père, a été le premier à planter la vigne sur nos terres en rêvant un jour d'obtenir un vin rouge de grande qualité, issue de nos propres raisins cultivés à même notre terroir. Ce dernier peut être fier de cette cuvée signature vieillie 12 mois en fût de chêne français, résultant à un vin à la fois tout en finesse, généreux et bien structuré.



100 % Frontenac noir. Récolte tardive des raisins, pour en obtenir la pleine maturité.



Robe rubis à reflet violacé profonde.



Nez fin et précis sur la cerise noire. Le bois est bien fondu, ce qui lui confère des notes complexes d'épices.



Le bois souple en bouche souligne la fraîcheur du vin et lui apporte une belle structure avec beaucoup de longueur et sans amertume.



Bavettes de bœuf à l'échalote et entrecôtes grillées au beurre à l'estragon.



Frais entre 10° à 12 °C



14% d'alcool par volume.



IDÉES DE RECETTES



Poulet au vinaigre à la crème



"Canard au vin rouge" à la cannelle

NOTRE HISTOIRE

Le Domaine Labranche, c'est d'abord l'histoire de la famille DesGroseilliers, animée par la passion et le plaisir du quotidien qui depuis huit générations travaille la terre de la région de Roussillon au Québec.

Les membres de la famille tiennent leur ferveur de leur fier ancêtre Médard Chouart des Groseilliers, aventurier à la bravoure légendaire, coureur des bois et voyageur téméraire. Il mena le premier navire à atteindre la Baie d'Hudson par les voies maritimes nordiques. Au retour de cette fructueuse mission, en 1670, il participe à la création de la Compagnie de la Baie d'Hudson.

Après la conquête britannique en 1772, Joseph Prosper, arrière-petit-fils de Médard, installe sa famille tout près de Saint-Isidore où désormais, à l'instar des premiers colons, il se consacre avec ardeur à l'agriculture.

Au fil des générations, la famille DesGroseilliers diversifie ses activités agricoles afin de partager avec le public le fruit de leur labeur. Dans les années 1920, Willie entaille tous les printemps les érables situés sur sa terre pour produire du sirop d'érable destiné à sa famille et quelques épiceries de Montréal. L'ampleur de l'activité acéricole devient telle que Willie construit une petite cabane au centre de l'érablière - lieu de rassemblement convivial où il fait bon recevoir famille et amis. L'esprit qui anime toujours aujourd'hui la cabane à sucre Labranche.