











Vin rosé 2019 Cuvée Frontenac *Fraîcheur*



Notes du Sommelier Nordiq

Un rosé d'exception qui déborde de fruits rouges du Québec! Avec son acidité équilibrée et ses tanins légers néanmoins bien présents, le Vin rosé Cuvée Frontenac *Fraîcheur* du Domaine Labranche se montre sous son plus beau jour à table. Accordez-le en toute simplicité avec un nachos gratiné au poulet, une pizza de fromage de chèvre et tomates séchées ou des pâtes crémeuses au saumon.

-  Élevage de 6 mois en cuve inox sur lies
-  Frontenac blanc, Frontenac gris et Frontenac noir
-  Robe saumon pâle
-  Arômes généreux de fraise, framboise, canneberge et melon d'eau, ainsi qu'une pointe de fleur séchée
-  Vin moyennement corsé, un tanin léger et persistant et une acidité bien équilibrée
-  Servir à l'apéro ou pour accompagner un nachos maison gratiné au poulet
-  Servir frais entre 8 et 10 °C
-  11,5 % 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



- **Édition Limitée** -