

VSP

VIGNOBLE
STE-PÉTRONILLE

ÎLE D'ORLÉANS

FICHE TECHNIQUE

SAINTE-PÉTRONILLE | RÉSERVE ROUGE | 2015



PAYS: Canada | **PROVINCE:** Québec | **RÉGION:** Ile d'Orléans

CATÉGORIE: Vin rouge sec | **MILLÉSIME:** 2015 | **PRODUCTION:** 6 600 btl

Robe moyennement profonde de couleur rouge rubis aux reflets grenats.

Nez charmeur aux arômes de cerise rouge, de framboise et de poivre noir. Quelques notes de torréfaction et de cuir.

D'un grand équilibre en bouche, ses tannins soyeux et sa fraîcheur en font un vin facile à boire. La finale est longue et aux saveurs d'eau-de-vie de cerise et de canneberge.

Cépage(s): Marquette, Petite Pearl

Sol: Schiste et limon

Vinification: 8 mois en fûts de chêne: 75% américain, 25% français

Alcool: 11,5%

Sucre résiduel: 5 g/l

Vendange: 14-15 octobre 2015

Potentiel de garde: 5 ans

Température de service: 15°C

Accords: Charcuteries, cotelettes de chevreau grillées, canard confit, ratatouille, et les plats accompagnés d'une sauce au poivre

Vignoble Sainte-Pétronille | 8705 chemin royal, Sainte-Pétronille (QC) G0A 4C0 | +1-418-828-9554 | vsp@vs-p.ca | www.vs-p.ca

Suivez-nous!



vignoblesaintepetronille



@StePetronille



vignoblesaintepetronille



Vignoble Ste-Petronille