



## Saint-Pépin 2015

CHÂTEAU DE CARTES, CANTONS-DE-L'EST, QUÉBEC

Le Saint-Pépin est un vin blanc aux parfums de melon de miel et de fleurs blanches. Il est fermenté, à la manière classique bourguignonne, c'est à dire à basse température et bâtonné plusieurs mois pour obtenir une belle texture. Les trois mois d'élevage avec du chêne français à torréfaction moyenne lui apportent des notes de noix de coco tout en préservant sa fraîcheur et lui apportant corps et rondeur.

★ Lauréat OR 2014 – Les Grands Vins du Québec

Producteur : Château de Cartes

Catégorie : **Importation privée**

Région : Dunham

Type : blanc, sec

Cépage(s) : Saint-Pépin (100%)

Degré d'alcool : 12,5%

Sucre: 0,8 g/L

Format : 750 ml

Bouchon: liège

Accords : À l'apéro , avec la volaille ou les huitres. Il peut accompagner les fromages et en particulier les fromages d'ici pour une expérience délectable.

### PROPRIÉTÉ

Propriété de 3 hectares située à Dunham dans la région de Brome-Missisquoi. Vignoble et cidrerie à caractère familial.

### VINIFICATION

Élevage – chêne français 2 mois, chêne américain 6 mois.

### DÉGUSTATION

Le Saint-Pépin est un vin blanc aux parfums de melon de miel et de fleurs blanches. Il est fermenté à la manière classique bourguignonne, c'est à dire à basse température et bâtonné plusieurs mois pour obtenir une belle texture. Les trois mois d'élevage avec du chêne français à torréfaction moyenne lui apportent des notes de noix de coco tout en préservant sa fraîcheur et lui apportant corps et rondeur.

Saint-Pépin est le nom du cépage. Cet hybride développé au Minnesota est parfaitement adapté aux hivers rigoureux et peut résister à des températures de -32 degrés C. Ce cépage a la particularité de ne produire que des fleurs femelles. Il faut donc le planter à côté de plants hermaphrodites.

### ACCORDS GOURMANDS

Idéal pour accompagner les viandes blanches, les plats de sauce à la crème, les poissons et les fruits de mer.

## TEMPS DE GARDE

Prêt à boire.

---