

L'ORPAILLEUR

CANADA - VIDAL

VIN DE GLACE



PROFIL :

Le Vignoble de l'Orpailleur, c'est une grande aventure qui a d'abord germé dans les rêves de Hervé Durand, qui a entraîné dans son rêve un autre passionné et fils de vigneron, Charles-Henri de Coussergues. Avec deux autres complices, ils ont planté leurs racines en 1982 sur le terroir de Dunham, encore vierge de tout vignoble à l'époque. Ils en ont fait le berceau de la viticulture du Québec. A force de temps et de passion, les vignes ont grandi, les vins se sont développés, et L'Orpailleur est reconnu maintenant pour produire les vins du Québec les plus connus et les plus appréciés.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Vidal
- Climat : un climat froid avec des longs hivers.
- Terroir : sur un magnifique terroir de Dunham

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Ce vin exceptionnel issu de raisins surmaturés pendant la récolte hivernale cueillis entre -8°C et -12°C, ce qui favorise la dessiccation des baies et un moût à la fois plus riche et plus concentré.

Quand 100 kg de raisins donne normalement de 70 à 75 L de moût, ce volume n'est plus que 12 à 15 L pour ce précieux vin de glace.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Vous retrouverez en bouche des arômes d'abricot, miel, fruits confits et mangue.

Cette complexité de saveurs est soutenue par une acidité rafraîchissante et un bel équilibre avec des arômes de fruits imposants.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 10 °C
- Potentiel de garde : 20 années
- Accords mets & vins : crêpes à la chèvre, tarte aux fraises, tarte aux pommes...