

# Vin rouge fortifié



DOMAINE BEL-CHAS

Région : Canada, Québec

Couleur : Rouge

Millésime : 2010

16.5 % alc./vol.    Sucre réducteur 30 g/l

## Informations techniques :

Cépages : Frontenac noir, Radisson, Marquette, Sabrevois

Type de vin : Fortifié

Fermentation : Fermentation en cuve d'inox. Fermentation malolactique contrôlée.

Clarification à froid. Stabilisation grâce à un mutage à l'alcool. Garde en futs de chêne d'un vin.

## Notes de dégustation :

- \* Œil : Robe grenat avec reflets tuilés.
- \* Nez : Le nez a des notes de brandy où dominent les fruits cuits et séchés, le caramel et le bois. L'alcool est assez présent mais sans détruire l'équilibre.
- \* L'attaque est sur le fruit compoté associé à la chaleur de l'alcool. Le milieu de bouche laisse également le fruit s'exprimer ainsi que des notes plus complexes liés au vieillissement en barrique dont le profil donne une dimension assez complexe aux notes d'évolution. La chaleur enveloppante de l'alcool revient clore la dégustation en finale.

Température de service : Servir entre 8 et 13 degrés C.

Conservation : Peut facilement être mis en cave jusqu'en 2023 mais est déjà très bon.

Accompagnements : Digestif, sur des fromages à pâte persillée, avec le foie-gras, sur une panoplie de dessert mettant en valeur les fruits confits.



Vignoble Domaine BEL-CHAS

7119, Rang De l'Hêtrière Est, Saint-Charles-de-Bellechasse, Québec G0R 2T0

info@domainebel-chas.com